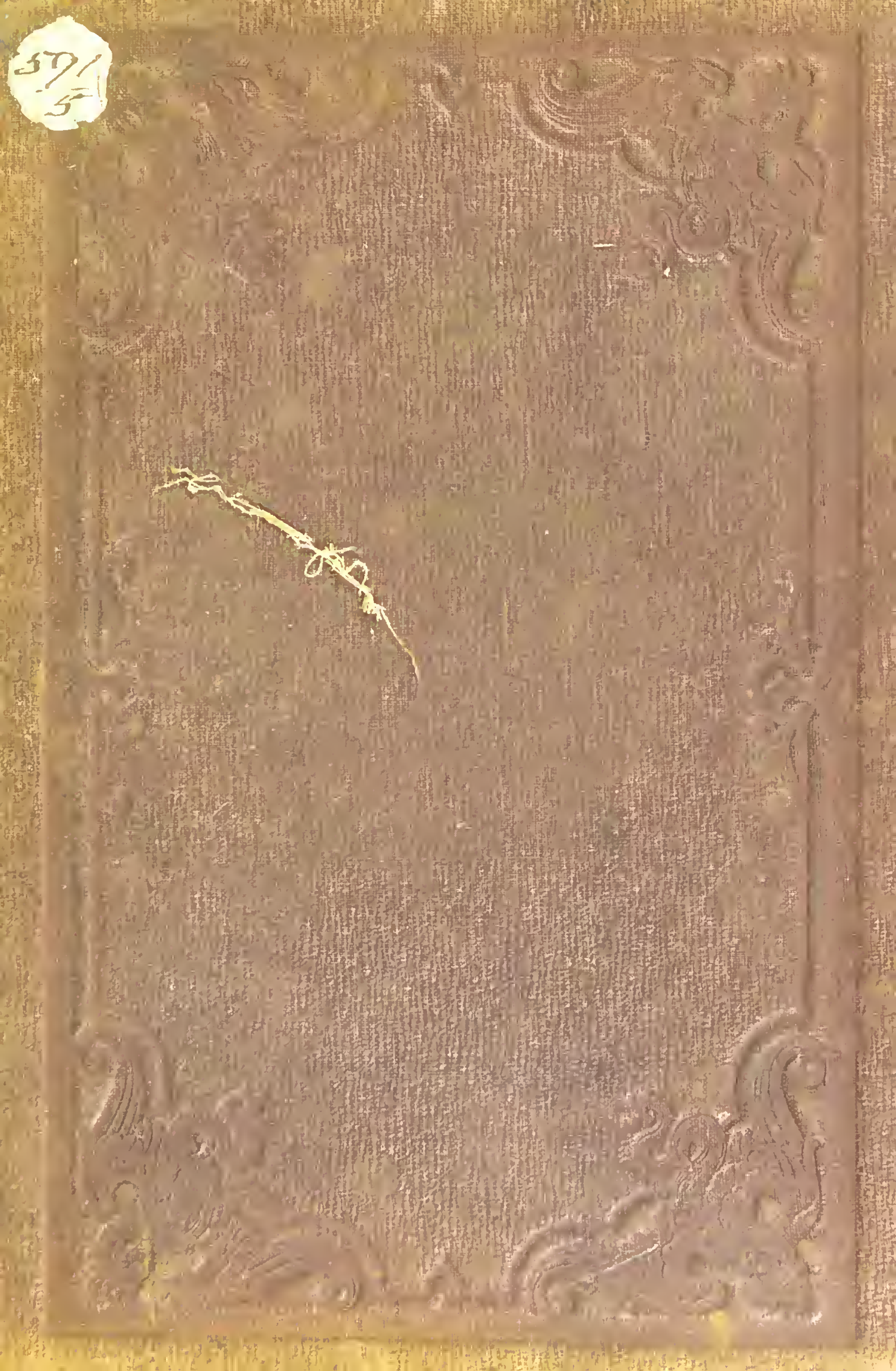
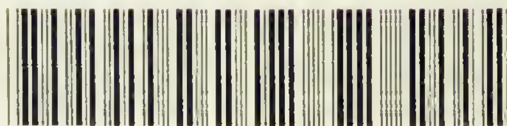

571
5


22900437302



Verlag v Martin Berendt, Berlin

Lith. Anst v W Hagelberg, Berlin

KÜCHE IM KÖNI[illegible]CHEN SCHLOSS ZU BERLIN.

Illustrirtes

Kochbuch

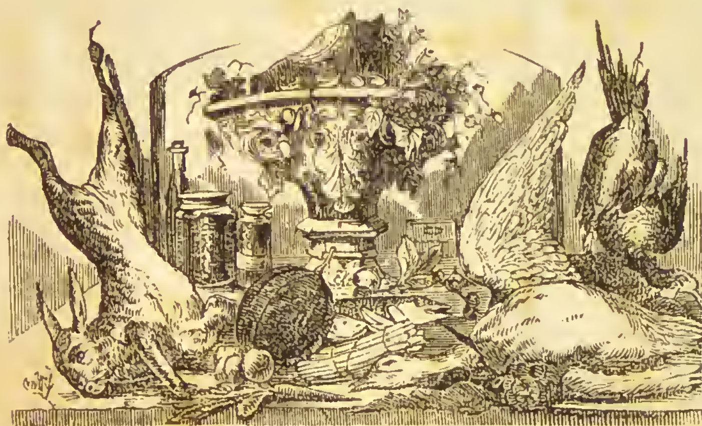
für

bürgerliche Haushaltungen, sowie auch für die feine Küche

von

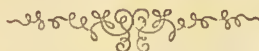
J. Kuyth,

Koch des Herrn von Magnus, früher Koch Sr. Durchlaucht des Fürsten zu Putbus &c.



Mit 105 in den Text eingedruckten Holzschnitten und der Abbildung einer Küche im Königlichen Schlosse zu Berlin.

Vierte Auflage.



Berlin.

Martin Berendt.

1861.

Vorwort.

Eine Hauptbedingung für das Wohlbefinden einer jeden Familie ist die richtige und schmackhafte Bereitung der Nahrungsmittel, denn Jeder, und wenn sein Tisch noch so einfach besetzt ist, möchte gern das Vorhandene so gut wie möglich und in der gehörigen Abwechselung bereitet genießen. Dies zu erreichen und dadurch zur Zufriedenheit der Ihrigen wesentlich mit beizutragen, ist die wichtigste und schwierigste Aufgabe einer jeden Hausfrau. Schon die Hausmannskost, so einfach sie auf den ersten Blick erscheint, wird doch je nach einer sorgfältigen oder aufmerksameren Bereitung ein ganz verschiedenes Resultat liefern. Es ist nicht genügend, die nöthigen Zuthaten dazu zu verbrauchen, sie müssen auch mit Umsicht bearbeitet und nach bestimmten Regeln angewendet werden. Noch schwieriger wird die Aufgabe der Hausfrau, wenn bei festlichen Gelegenheiten mehr oder bessere Schüsseln auf dem Tische erscheinen sollen, denn die Ansprüche haben sich in der Neuzeit auch darin, wie in allem Uebrigen, bedeutend gesteigert; die feinere Küche, die früher ausschließlich nur in wenigen Häusern zur Anwendung kam, hat sich jetzt überall Eingang verschafft und ihre Verehrer gefunden. Dabei ist es fast immer nöthig, die Ausgaben für die Küche mit den vorhandenen Mitteln in Einklang zu bringen, was bei der allgemeinen Steigerung aller Lebensmittel nur durch eine umsichtige und vernünftige Oeconomie zu erreichen ist. Um nun den Hausfrauen diese Sorgen, für welche die einzige Anerkennung eben in dem Gelingen

der Mahlzeiten liegt, zu erleichtern und ihnen einen zuverlässigen Rathgeber an die Hand zu geben, hat der Verfasser es sich in dem vorliegenden Buche, dem Ergebniß einer langjährigen Praxis, zur Aufgabe gemacht, in den gegebenen Recepten die beste und zugleich billigste Art der Bereitung zu beschreiben. Auch ist von der einfachen Hausmannskost bis zu den feinsten Gerichten Alles berücksichtigt, was die Küche selbst betrifft oder mit ihr zusammenhängt, so daß das Buch für alle Stände das Nöthige enthält, und sowohl Erfahreneren, als auch in der Küche wenig Geübteren von Nutzen sein wird. Um nun dem geschmackvollen Aeußeren der Schüsseln, welches allerdings nicht durchaus nothwendig ist, aber dieselben erst in ihrer Vollendung erscheinen läßt, Rechnung zu tragen, sind überall, wo es nöthig war, Illustrationen beigefügt, die das Beschriebene anschaulich machen, was namentlich zum Verständniß mechanischer Handgriffe sehr wichtig ist, da sich dieselben wohl zeigen, aber sehr schwer faßlich beschreiben lassen. Die allgemeine Verbreitung, welche dies Buch seit seinem Erscheinen gefunden hat, macht schon wieder eine neue Auflage, die vierte, nöthig, welche durch über hundert neue Recepte und einen Anhang vermehrt und auf's sorgfältigste durchgesehen ist, so daß der Verfasser wohl hoffen kann, den bisher vom Publikum dem Buche geschenkten Beifall auch auf diese neue Auflage übergehen zu sehen.

Berlin, im Mai 1861.

Der Verfasser.

Inhalts-Verzeichniß

nach den Abschnitten.

Verzeichniss
der Speisen nach ihrer Eintheilung in Gänge.

Anmerkung. Dies Verzeichniß soll dazu dienen, um nach den Seite 13 gegebenen Beispielen die Küchenzettel zu den Mittags- und Abendmahlzeiten zusammensetzen zu können.

Erster Gang.

Die Suppen.

I. Klare Suppen.

II. Gebundene Suppen.

III. Püree-Suppen.

IV. Wasser-Suppen.

V. Milch-Suppen.

VI. Wein- und Bier-Suppen.

VII. Obst-Suppen.

VIII. Kalteschalen.

Zweiter Gang.

Die kalten Hors d'oeuvres.

Dritter Gang.

Die warmen Hors d'oeuvres.

Vierter Gang.

Die Fische.

Anmerkung. Die zum großen Stück bei Diners gegebenen Fische werden in der Regel ganz zubereitet. Giebt man sie bei kleineren Mahlzeiten nach dem Gemüse, so wählt man die im siebenten Gang aufgeführten Fischgerichte.

Fünfter Gang.

Die großen Fleischstücke.

Sechster Gang.

Die Gemüse.

Anmerkung. Bei größeren Diners giebt man in der Regel ein feineres Gemüse ohne Beilage nach dem Braten. Die unter den nachstehenden Gemüsen mit einem Stern bezeichneten eignen sich am besten dazu.

Gemüse-Garnituren.

Siebenter Gang.

Warme Entrées von Fleisch, Wild, Geflügel und Fischen.

Achter Gang.

Die kalten Entrées.

Anmerkung. Die mit einem Stern bezeichneten Speisen eignen sich vorzüglich, um auf kalten Bufets ganz aufgesetzt zu werden.

Neunter Gang.

Der Braten.

Anmerkung. Butter und Käse giebt man entweder vor oder nach dem Braten, oder auch vor dem Gefrornen.

Der Salat wird immer zum Braten gegeben, während das Compot nur bei den gewöhnlichen Mahlzeiten mit dem Braten zugleich herumgereicht wird, bei feineren Diners aber einen Gang für sich bildet (siehe den zwölften Gang).

Zehnter Gang.

Die feineren Gemüse (Entremets).

Anmerkung. Die sich dazu eignenden Gemüse finden sich schon im sechsten Gang. Sie sind mit einem Stern bezeichnet und werden ohne Beilagen, nur mit Semmel-Croutons garnirt, gegeben.

Elfter Gang.

Die warmen Mehlspeisen.

Anmerkung. Ob man die warmen Mehlspeisen vor oder nach dem Braten giebt, richtet sich nach der in jedem Hause herrschenden Sitte. Bei einem feinen Diner werden sie jedoch immer nach dem Braten gegeben. In dem nachstehenden Verzeichniß finden sich nur die zu einem Diner oder Souper sich eignenden Mehlspeisen. Die Milch- und Eierspeisen, so weit sie nicht hier angeführt sind, findet man im siebenzehnten Abschnitt, Seite 546.

Zwölfter Gang.

Die Compots.

Anmerkung. Im Winter giebt man statt der Compots von frischen Früchten eingemachte Früchte.

Dreizehnter Gang.

Die kalten süßen Speisen.

Vierzehnter Gang.

Die Backwerke.

Anmerkung. Es finden sich hier nur die Backwerke verzeichnet, die zu einem Diner oder Souper passen. Die übrigen findet man im zwanzigsten Abschnitt.

Fünfzehnter Gang.

Das Gefrorene.

Hierauf folgt das Dessert.

Vergleichende Maaß- und Gewichts-Tabelle.

Das diesem Buche zu Grunde gelegte Preußische (Berliner) Maaß und Gewicht verhält sich zu dem in anderen deutschen Ländern wie folgt.

1 Preuß. (Berliner) Quart und 1 Preuß. Pfund à 30 Loth ist gleich:

in Dresden	$1\frac{1}{4}$ Kanne.	30 Loth.
in Leipzig	1 Schenkkanne.	30 "
in Braunschweig	$1\frac{1}{4}$ Quart.	32 "
in Bremen	$1\frac{3}{8}$ Quartier.	34 "
in Hamburg	$1\frac{1}{4}$ Quartier.	31 "
in Hannover	$1\frac{1}{6}$ Quartier.	32 "
in Lübeck	$1\frac{1}{4}$ Quartier.	32 "
in Oldenburg	$1\frac{1}{4}$ Quartier.	32 "
in Altona	$1\frac{1}{4}$ Quartier.	32 "
in Baden	$\frac{3}{4}$ Maaß.	34 "
in Baiern	1 Maaß.	38 "
in Coburg	$1\frac{1}{4}$ Maaß.	32 "
in Frankfurt a. M.	$\frac{2}{3}$ Maaß.	31 "
in Gotha	$1\frac{1}{4}$ Maaß.	32 "
im Kurfürstenthum Hessen	$\frac{3}{5}$ Maaß.	31 "
im Großherzogthum Hessen	$\frac{1}{2}$ Maaß.	30 "
in Hohenzollern	$\frac{2}{3}$ Maaß.	32 "
in Mainz	$\frac{2}{3}$ Maaß.	30 "
in Nassau	$\frac{4}{7}$ neuem Maaß. $\frac{2}{3}$ altem Maaß.	30 "
in Oesterreich	$\frac{4}{5}$ Wiener Maaß.	$26\frac{1}{2}$ "
in Waldeck	$\frac{2}{5}$ Maaß.	32 "
in Altenburg	1 Kanne.	32 "
in Reuß-Greiz-Lobenstein	$1\frac{1}{3}$ Kanne.	32 "
in Weimar	$1\frac{1}{4}$ Schenkkanne.	32 "
in Würtemberg	$\frac{3}{5}$ Schenkkanne.	32 "
in Anhalt	1 Quart.	32 "
in Kiel	$1\frac{1}{5}$ Pott.	32 "
in Mecklenburg	$1\frac{1}{4}$ Pott.	32 "
in Königsberg	$1\frac{1}{4}$ Stoof.	32 "

Da es zu viel Zeit rauben würde, jede Kleinigkeit nachmessen oder wiegen zu wollen, so bestrebe man sich, das Richtige nach dem Augenmaaß zu treffen, wozu nachstehende Angaben eine leicht zu fassende Anleitung geben.

Eine kleine Obertasse oder ein Weinglas enthält etwa ⅛ Quart Flüssigkeit. — Ein Quart Milch oder Wasser wiegt 2 Pfund. — Ein Stück Butter von der Größe eines Hühnereies wiegt 4 Loth. — Ein gehäufter Eßlöffel voll Mehl ist gleich 1½ Loth, voll Semmel 1 Loth, und voll Zucker 1¾ Loth.





Eine Tafel für zwölf Personen.

Einleitung.

Um den Plan, welcher diesem Buche zu Grunde gelegt ist, Jedem anschaulich zu machen und um das Auffinden der einzelnen Gegenstände zu erleichtern, ist es nöthig, sich mit nachstehenden Andeutungen genau bekannt zu machen.

Der erste Abschnitt enthält allgemeine Regeln über das Serviren, das Tranchiren (spr. Tranghschiren), das Präsentiren der Schüsseln und die Eintheilung der Speisen in Gänge, die Küchenzettel u. s. w., das heißt über Gegenstände, die mit der Küche auf's Engste zusammenhängen und daher jeder Hausfrau wissenswerth sind. In dem zweiten sind die allgemeinen Vorbereitungen der Grundstoffe, die zur Vollendung der meisten Gerichte erforderlich sind, zusammengestellt, um spätere lästige Wiederholungen zu vermeiden. — Die nun folgenden Abschnitte handeln von den Suppen-Einlagen, von den Suppen und von den Saucen (spr. Sohßen), von den Hors d'oeuvres (spr. Hohrdöwr'), von den Garnituren und Verzierungen, von der Bereitung des Fleisches und Geflügels, von den Gemüsen, von den Fischen, von den Pasteten und Ragouts (spr. Raguh), von den Salaten und Compots (spr. Kongpoht), von den warmen und kalten Mehlspeisen, von den Crêmes (spr. Krähm) und Gelées (spr. Schheleh), von den Backwerken, von der Zubereitung des Gefrornen, vom Einmachen und von der Bereitung warmer und kalter Getränke. — Außerdem sind dem Buche drei verschiedene Inhalts-Verzeichnisse beigegeben, in welchen die Speisen nach den Abschnitten, nach ihrer Eintheilung in Gänge und nach dem Alphabet geordnet sind, wodurch das Aufsuchen eines jeden Artikels leicht gemacht wird. — Eine beigefügte Maaß- und Gewichts-Tabelle, welche das preußische Maaß und Gewicht mit dem in andern Ländern üblichen vergleicht, wird dazu dienen, die Verhältnisse der Recepte leicht nach den an jedem Orte üblichen Maaßen und Gewichten bestimmen zu können. — Die auf Erfahrung begründeten Recepte enthalten, so weit es der Raum erlaubt, die besten und neuesten Schüsseln, sowohl der bürgerlichen, als auch der feinen Küche und sind mit Rücksicht auf die größtmöglichste Oekonomie zusammengestellt, so daß das Buch allen Ständen ein zuverlässiger Rathgeber sein wird. — Um die unübersetzbaren französischen Ausdrücke einem Jedem verständlich zu machen, enthält der erste Abschnitt ein alphabeti-

sches Verzeichniß davon nebst der Erklärung und der Aussprache derselben. Da, wo es, um Weitläuftigkeiten zu vermeiden, nöthig war, auf früher dagewesene Vorschriften Bezug zu nehmen, ist jedesmal die Zahl der Seite, wo diese aufzufinden, angegeben, und muß man, um das Ganze zu verstehen, natürlich dort nachschlagen.

Erster Abschnitt.

I. Das Serviren.

A. Die Tafel.

Das Serviren, welches die Herrichtung der Tafel, das Tranchiren (spr. Tranghschiren), soweit es bei Tische geschieht, und das Herumgeben der Schüsseln umfaßt, gehört eigentlich streng genommen nicht in das Gebiet der Küche, und doch ist dasselbe zum vollständigen Gelingen eines Mahles eine Hauptbedingung mit; denn oft sind nur Verstöße, die bei Tafel von der Dienerschaft gegen die allgemein üblichen Regeln gemacht werden, allein die Ursache, daß ein in der Küche mit Sorgfalt bereitetes Essen nicht die verdiente Anerkennung findet. Es wird daher an der Stelle sein, den Hausfrauen, welchen geübte Diener oder Tafeldecker nicht zur Seite stehen, eine kurze Anleitung zu geben, nach der sie im Stande sind, das Serviren, wie es jetzt überall gebräuchlich, selbstständig anordnen zu können. Die früher übliche Art, die Speisen in drei Gängen auf die Tafel aufzusetzen, hat fast überall der bei weitem praktischeren, dieselben hintereinander herumzugeben, Platz machen müssen, weil das zum Aufsetzen erforderliche Service (spr. Serwihß) sehr kostspielig ist und man die einzelnen Schüsseln in der Regel nur noch halb warm herumgeben konnte. Wir haben es daher nur mit der letzten Art zu thun.

Als Speisetisch bedient man sich jetzt häufig der sogenannten Ausziehtische, die man beliebig von 8 bis zu 30, ja 40 Couverts vergrößern kann. Wo man dieselben nicht hat, oder bei einer noch größeren Personenzahl, setzt man mehrere Tische von gleicher Höhe und Breite fest nebeneinander in eine Reihe, oder wenn das Speisezimmer nicht lang genug ist, in Hufeisenform. Als Maaßstab für die Länge der Tafel rechnet man gewöhnlich reichlich zwei Fuß auf jede Person. Nachdem der Tisch mit einem oder mehreren zu einander passenden Tischtüchern,

die jedoch an den Seiten tief herabhängen müssen, bedeckt ist, setzt man in die Mitte der Tafel einen Aufsatz, eine Blumenvase, oder bei einem Familienfeste auch wohl einen Baumkuchen. In gleicher Linie, der Länge der Tafel nach, die Schalen oder Körbe mit Früchten, die Etagèren (spr. Etaschähren, Gestelle) mit dem Dessert (spr. Deßähr, Nachessen) und die mit Wachslichten besteckten Candelaber oder Leuchter. Die Compot-Schalen (spr. Kongpoht), so wie auch die Teller mit Dessert kann man in gleichmäßiger Entfernung auf den noch leeren Raum der Mitte vertheilen. Für jede Person setzt man einen flachen Teller fast dicht an den Rand der Tafel in der oben angegebenen Entfernung von einander; Messer und Gabel kommen auf silbernen oder kristallnen Messerblöcken rechts von dem Teller, ebenso dicht daneben der Eßlöffel zu liegen. Auf die Teller legt man die viereckig gebrochenen Servietten, sowie ein Milchbrod, welches jedoch auch häufig neben Messer und Gabel seinen Platz findet. Hinter jeden Teller stellt man ein Wasser-, und ein großes und ein kleines Weinglas, letzteres zum Madeira. Die feineren Weine werden, schon in die entsprechenden Gläser eingeschenkt, dem Gast präsentirt, nur die Champagner-Gläser setzt man bei dem Braten auf und gießt den Wein sodann ein. Die Wasser-, so wie auch die Weinkaraffen, oder wo man letztere nicht hat, die Weinflaschen, werden auf silbernen oder plattirten Untersätzen, je nach der Personenzahl, auf der Tafel vertheilt. Ebenso müssen Salz- und Pfeffernäpfchen in gleichmäßigen Zwischenräumen aufgesetzt werden, so daß sie jeder Gast leicht erreichen kann, ohne seinen Nachbar zu belästigen. Auch eine oder mehrere Platmenagen (spr. Plahmenahschen, Gestell für Essig, Oel u. s. w.), so wie Brodkörbe und Zuckerschalen müssen sich auf der Tafel befinden. Nachdem so der Tisch fertig gedeckt, stellt man zu jedem Couvert einen Stuhl (siehe die Abbildung auf der ersten Seite). — Bei Soupers (spr. Supeh, Abendbrod), wenn sie aus warmen Speisen bestehen, wird die Tafel wie oben gedeckt, oft aber, namentlich bei kleineren Gesellschaften, wird jedem Gast ein Teller nebst Messer, Gabel, Löffel und Serviette gereicht und die Speisen sodann herumgegeben. Bei kleinen Spielgesellschaften setzt man kleine Tische mit den Couverts neben die Spieltische und präsentirt die Schüsseln während des Spiels.

Ein kaltes Büffet (spr. Büffäh).

Eine andere jetzt sehr gewöhnliche Art ist, die Speisen (fast immer nur kalte) auf eigends dazu hergerichtete Büffets oder auf lange Tafeln

aufzusetzen. Die Teller werden stoßweise auf den Rand des Büffets oder auf einen Nebentisch gestellt, ebenso Messer und Gabeln. Die Gäste legen sich dann von den ihnen am meisten zusagenden Schüsseln, die mit den dazu gehörigen Messern oder Gabeln versehen sein müssen, selbst vor.



Es ist einleuchtend, daß nach den verschiedenen Mahlzeiten und nach der vorhandenen Einrichtung obige Vorschriften vielfache Abänderungen erleiden können und daß man nach der Größe der Tafel mehr oder weniger Zierrathen aufsetzt.

B. Das Tranchiren (spr. Tranghschiren).

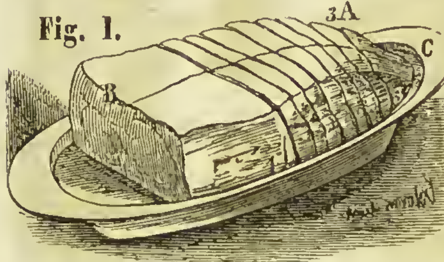
Wenn man bei Befolgung der gegebenen Vorschriften bald im Stande sein wird, eine Tafel geschmackvoll herrichten zu können, so erfordert das Tranchiren, namentlich bei Tafel, wenn es sauber und regelrecht geschehen soll, eine größere Uebung. An der Tafel wird fast nur noch bei Familien-Mahlzeiten vorgeschnitten. Bei größeren Diners (spr. Dineh) kommen die Speisen gewöhnlich schon zerlegt auf den Tisch, da es nur so möglich ist, die einzelnen Schüsseln geschmackvoll zu garniren, auch dadurch die großen Pausen, welche das Tranchiren bei Tisch verursachen würde, vermieden werden. Es ist zwar schwer, ja oft unmöglich, praktische Handgriffe deutlich und verständlich zu beschreiben, es wird jedoch Jeder aus den nachstehenden Anleitungen, namentlich durch die beigegebenen Zeichnungen, einen Begriff von dem zu befolgenden Verfahren

bekommen und sich bei einiger Uebung bald die erforderliche Geschicklichkeit aneignen können. Als allgemeine Regel muß vorausgeschickt werden, daß man sich beim Tranchiren einer starken Gabel mit langen Zinken und eines starken scharf geschliffenen Messers bedient; daß darauf zu sehen ist, die Fleischfasern, welche die verschiedenen Muskeln bilden, immer der Quere nach zu durchschneiden, und daß man bei Tisch nur soviel von dem Stück zerlegt, als für alle Gäste erforderlich ist, da die geschnittenen Fleischstücke leicht kalt und saftlos werden.

1. Rinder=Schwanzstück.

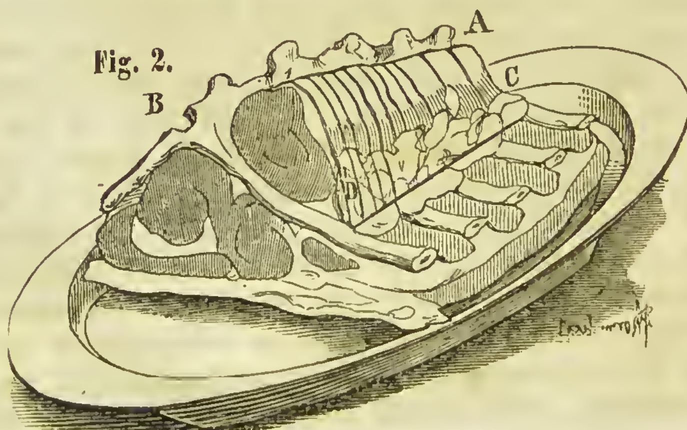
Ein Rinder=Schwanzstück, in welchem die Fleischfasern, wie der kleine Pfeil in der angegebenen Figur andeutet, der Länge nach neben einander liegen, zerlegt man, indem man das Fleisch, bei A anfangend, in einen halben Finger dicke, etwas schräge Scheiben schneidet, wie in der Zeichnung die Querstriche von 1 — 3 andeuten. Ist das Stück sehr stark, so theilt man die Scheiben noch durch einen Längenschnitt B — C in zwei Theile. Ganz dasselbe Verfahren wendet man beim Tranchiren eines Filets (spr. Fileh, Lendenstück), einer Kalbs= oder Wildnuß, einer Rinderzunge und Rinderbrust an, da in diesen Allen die Lage der Fleischfasern wie beim Rinder=Schwanzstück ist, sie auch sämmtlich keine Knochen enthalten.

Fig. 1.



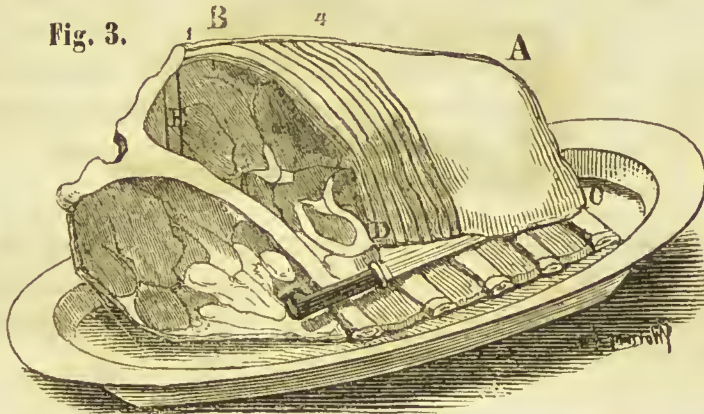
2. Roastbeef (spr. Rostbihf, Rinderbraten).

Fig. 2.



In Fig. 2 sehen wir einen Rinderbraten mit dem Filet (spr. Fileh) nach oben angerichtet, welches als der zartere Theil zuerst geschnitten wird. Man macht längs der Rückenwirbel von A nach B einen Einschnitt bis auf den Knochen, zerlegt in der Richtung von 1—7 das Fleisch in Querscheiben und trennt diese, indem man das Messer in C—D einsetzt und dicht auf den Rippen bis zum Rückenknochen fortführt, gänzlich los. Reicht das Filet für die Gäste nicht aus, so dreht man den Braten auf der Schüssel um, so daß, wie in Fig. 3, das Contrefilet (spr.

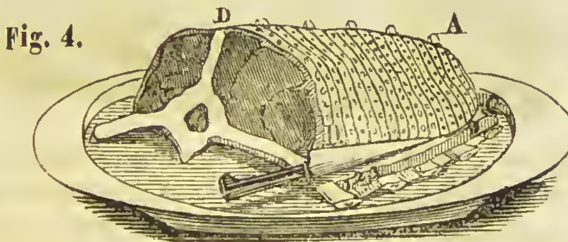
Fig. 3.



Konghtrfileh), die Rückenmuskel nach oben kommt, welches ganz wie das Filet zerlegt wird, indem man zuerst den Längenschnitt von A—B bis auf den Knochen bei E vollführt, sodann die Querscheiben nach 1—4 schneidet und diese durch einen Schnitt von C—D von den Knochen trennt.

3. Kalbsrücken.

Fig. 4.

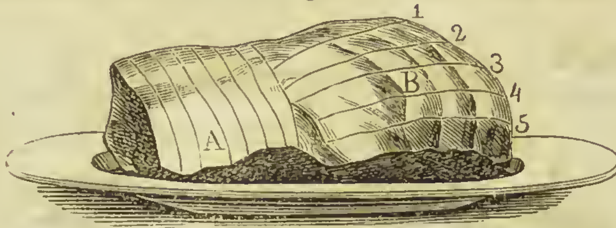


Man macht längs der Rückenwirbel einen Längenschnitt von A—D, schneidet die Scheiben, wie die Striche von 1—3 andeuten, setzt das Messer in die Linie C—D, führt es von rechts nach links dicht auf den Rippen bis zu den Rückenwirbeln und löst so die Scheiben ganz von dem Knochen. Hammelrücken, Wild- und Schweinsziemer werden auf dieselbe Weise zerlegt. Sollen obige Stücke in der Küche tranchirt (spr. tranghschirt) wer-

den, so löst man durch den Längenschnitt A—D und durch den Seitenschnitt C—D die Muskeln ganz von dem Knochen, schneidet sie in Scheiben, die etwas schräg sein müssen, und legt diese nach der Reihe wieder auf den Knochen, so daß der Rücken sein voriges Aussehen wieder bekommt.

4. Hinterziemer von Wild.

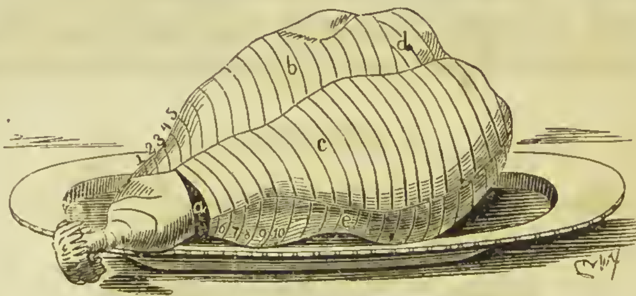
Fig. 5.



Man schneidet es, indem man wie oben erst das Filet (spr. Fileh) A in Querscheiben zerlegt, sodann aber die Nuß B, wie die Striche 1—5 anzeigen, in Längenscheiben schneidet. Die Lage der Fleischfasern ist in der letzten eine gerade entgegengesetzte, wie in A.

5. Kalbskeule.

Fig. 6.



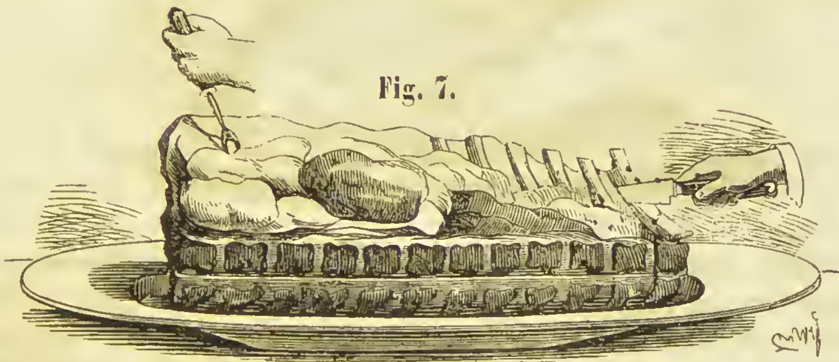
Man macht bei a einen keilförmigen Ausschnitt und zerlegt nun von hier die ganze obere Seite in Querscheiben, wie die Striche von 1 2 3 4 bis fünf auf der Zeichnung andeuten. Man hält dabei das Messer etwas schräg und schneidet, indem man, auf den Knochen gekommen, dasselbe beinahe wagerecht wendet, jede Scheibe mit einem Schnitte ab. Soll auch die untere Seite der Keule geschnitten werden, so dreht man dieselbe um und verfährt wie oben, indem man zuerst ein keilförmiges Stück bei a ausschneidet und nun die schrägen Scheiben in der Richtung von 6 7 8 9 10 jede mit einem Schnitt lostrennt. In der beigefügten Figur

bezeichnet a den keilförmigen Ausschnitt, 1 2 3 4 5 die Richtung der in der oberen Seite, 6 7 8 9 10 aber die Richtung der in der unteren Seite zu machenden Querschnitte. Wird die Keule in der Küche tranchirt (spr. tranghschirt), so löst man erst die einzelnen Muskeln, Nüsse genannt, ganz von den Knochen, schneidet sie in schräge Scheiben und legt sie in ihrer früheren Lage wieder an den Knochen. Fig. 6 zeigt die oberen 3 Nüsse b, c, d, und die untere e. An den Beinknochen steckt man eine Papier-Papillote (spr. Papiljote), die es möglich macht, daß man beim Zerlegen den Knochen mit der linken Hand anfassen kann, wodurch man mehr Sicherheit als mit der Gabel hat.

Hammelkeulen, Wildkeulen und Schinken werden ebenso geschnitten, da bei diesen die Lage der Muskeln ganz dieselbe ist.

6. Kalbsnierstück.

Um das Verfahren anschaulicher zu machen, stellt Fig. 7 die innere Seite eines Kalbsnierstücks mit der Niere dar. Man schneidet zuerst die Niere heraus und in Querscheiben, sodann setzt man das Messer zwischen zwei Rückenwirbeln ein, trennt dieselben und zugleich die Rückenmuskeln


Fig. 7.

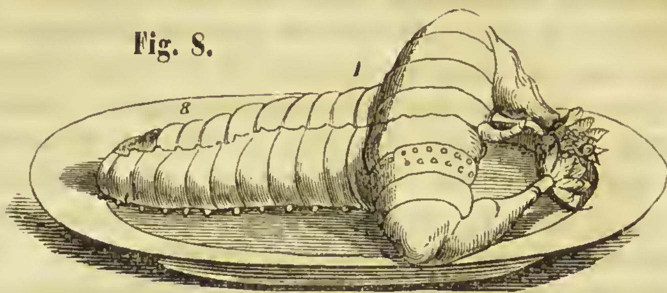
durch einen Schnitt und führt denselben auch nach oben zwischen den Rippen fort. Indem man zwischen jedem Wirbel dasselbe Verfahren wiederholt, zerlegt man das Stück in etwa einen Zoll breite Scheiben. — Ganz ebenso tranchirt (spr. tranghschirt) man ein Hammelkarree.

7. Ein Haase.

Den Hasen zerlegt man fast immer in der Küche, da die Knochen mit dem Messer nicht zu durchschneiden und die Zwischenräume zwischen den Rückenwirbeln schwer zu treffen sind. Man bedient sich dabei eines Hackmessers, haut mit demselben die Keulen bei 1 und 2 von

dem Ziemer los, theilt jede in 5 Querstücke und ebenso das Ziemer je nach der Größe in 6—8 Stücke, wie die Querlinien 1—8 in der Figur

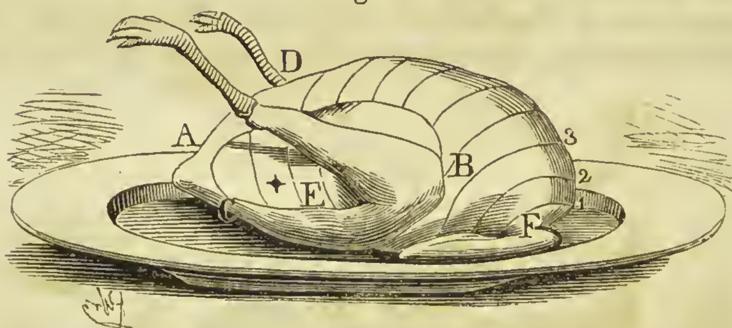
Fig. 8.



zeigen, legt nun die einzelnen Stücke auf der Schüssel in ihre frühere Gestalt zusammen und steckt auf jeden Beinknochen eine kleine Papillote.

8. Ein Puter.

Fig. 9.

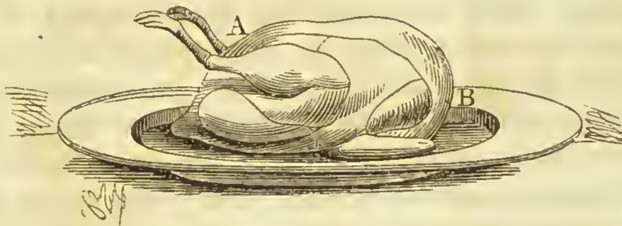


Beim Zerlegen des Geflügels ist es Hauptsache, die entsprechenden Schnitte so zu machen, daß sie genau auf die Gelenke treffen, da nur in diesen die Knochen zu trennen sind. Um einen Puter zu tranchiren, sticht man die Gabel mit der linken Hand oben in die linke Keule, oder ergreift auch wohl das Bein mit derselben Hand und macht, indem man bei A anfängt, einen Schnitt zwischen Brust und Keule, den Umrissen der letzteren folgend, A B C. Dann drückt man die Keule von dem Körper ab, bis sich das Hüftgelenk, Wirbel, bei E bloß legt, durchschneidet es und macht noch einen Unterschnitt von C bis A, wodurch die Keule ganz losgetrennt ist, zerlegt dieselbe, nachdem man sie im Gelenk durchgeschnitten, wie die Linien auf der Zeichnung angeben, und zwar die Pistole in zwei, das eigentliche Keulenstück aber in drei bis vier Stücke. Hierauf geht man an das Zerlegen der Brust, indem man von der Spitze D längs des Brustknochens einen Schnitt bis zum Flügel=

gelenk bei F ausführt, letzteres durchschneidet und die Brust, vom Flügelstück anfangend, in Scheiben zerlegt, indem man den Querlinien in der Richtung von 1 2 3 folgt. Das gleiche Verfahren wendet man auch bei der andern Seite an. Ist der Puter gefüllt, so löst man, ehe man die Brust schneidet, den Kropf mit dem Füllsel aus und schneidet ihn in Scheiben. Wird der Puter in der Küche zerlegt, so verfährt man mit der Keule wie oben, giebt aber die sogenannte Pistole entweder gar nicht, oder ungeschnitten als den schlechtesten Theil auf die Schüssel. Die Bruststücke trennt man durch einen Schnitt bis durch das Flügelgelenk ganz vom Knochen, schneidet sie in schräge Scheiben und richtet sie über die Keulenstücke an. Ist der Puter sehr fett, so giebt man auch den in 3 Stücke gehauenen Rückenknochen und den Steiß mit zur Tafel.

9. Ein Capaun.

Fig. 10.



Nachdem man wie beim Puter die Keule des Capauns von der Brust gelöst, aber nur in 3 Theile zerlegt hat, macht man von der Brustspitze bei A einen Einschnitt bis durch das Flügelgelenk bei B, doch so, daß die Linie in schräger Richtung (siehe die Zeichnung) vom Brustknochen abläuft, und trennt dieses Flügelstück durch Querschnitte in 2 bis 3 Theile. Ebenso löst man das Flügelstück der andern Seite, so daß ein keilförmiges Bruststück entsteht, welches man durch zwei Schnitte von den Rippen und durch einen Schnitt vom Rücken trennt. Ist der Capaun stark, so wird das Bruststück entweder der Quere oder der Länge nach noch in zwei Portionen getheilt. Fig. 11 zeigt die einzelnen Stücke eines so zerlegten Capauns, 1 und 2 Flügelstücke, 3 Bruststück, 4 und 5 die Keulen.

Fig. 11.



Da die obigen beiden Arten des Zerlegens bei allem Geflügel stattfinden, wird es nicht nöthig sein, auf das Tranchiren jeder einzelnen

Gattung einzugehen; es ist nur noch hinzuzufügen, daß junge Hühner, wenn sie klein sind, Tauben, Wachteln u. s. w. der Länge nach nur in zwei Stücke geschnitten werden, sind sie größer, in vier. Bei Rebhühnern, Schnepfen und dergleichen wendet man in der Regel das beim Capaun beschriebene Verfahren an, ohne jedoch die Keulen und Flügelknochen nochmals zu durchschneiden. Krametsvögel und Lerchen richtet man ganz an.

C. Das Präsentiren der Schüsseln.

Wir kommen nun zu dem dritten mit zum Serviren gehörenden Theil, die Art und Weise, die einzelnen Schüsseln zu präsentiren.

Die Suppe wird bei größeren Mahlzeiten immer auf einem Nebentisch vorgelegt und dann jedem Gast ein Teller gereicht. Giebt es zweierlei Suppen, so muß die Dienerschaft einen Teller von beiden zu gleicher Zeit herumgeben. Wird die Suppe bei Tisch vorgelegt, so muß die Suppenterrine sowie die erforderliche Anzahl tiefer Teller der Person' welche das Amt des Vorlegers übernommen hat, vorgesetzt werden. — Von den Austern wird die auf jeden Gast berechnete Anzahl nebst einem Viertel Citrone schon auf Tellern angerichtet herumgegeben. Zu den warmen Hors d'oeuvres (spr. Hoh'rdöwr', Beigericht), die auf einer sauber gebrochenen Serviette angerichtet werden, giebt man nur eine Gabel. — Auch der Fisch kommt, wenn er ganz gegeben wird, auf einer Serviette mit einem Löffel versehen zur Tafel; ist er in Stücken bereitet, muß der Schüssel außer dem Löffel auch noch eine Gabel beigelegt werden. — Die großen Fleischstücke werden nebst dem Tranchirmesser (spr. Trangh-schirmesser, Vorschneide'messer) und der Gabel auf den Tisch vor den Vorschneidenden gesetzt; sind sie aber in der Küche zerlegt, so giebt man einen Löffel und Gabel dazu. — Zu den Gemüsen und Eingangsschüsseln [Entrées] (spr. Anghtreh) giebt man nur einen Löffel, während die Bratenschüsseln mit Gabel und Löffel zu versehen sind. — Zu dem in gläsernen Näpfen angerichteten Salat giebt man die dazu gehörigen Löffel und Gabeln von Holz oder Horn. — Die süßen Schüsseln, warme und kalte, werden mit Löffeln, die geschnittenen Torten aber mit der Kuchenschaufel versehen. Zum Gefrornen, welches auf eine Serviette gestürzt wird, giebt man einen Löffel. Nach dem Dessert werden gläserne Becher in Untersätzen mit Mundwasser herumgereicht. Der Kaffee wird erst nach Tisch in einem Nebenzimmer genossen, nach demselben giebt man feine Liqueurs (spr. Likör).

Da es jetzt Sitte ist, daß die Speisen so rasch wie möglich hinter einander präsentirt werden, muß man Sorge tragen, immer, wenn eine Schüssel herumgegeben wird, schon die folgende holen zu lassen.

II. Die Eintheilung der Schüsseln nach ihrer Reihenfolge in Gänge, die Küchenzettel.

Es ist nicht nur erforderlich, daß alle Speisen so geschmackvoll wie möglich zubereitet werden, sie müssen auch in einer bestimmten Reihenfolge, nicht willkürlich, zur Tafel gegeben werden. Wir haben es zunächst nur mit der in Deutschland fast allgemein üblichen Art der Eintheilung in Gänge zu thun. Freilich ist auch diese, wie so vieles Andere, uns aus Frankreich überkommen, wofür die französischen Namen, die wir allgemein gebrauchen, der beste Beweis sind. Da die Anzahl der Schüsseln bei den verschiedenen Mahlzeiten je nach Umständen größer oder kleiner ist, so wollen wir die zu einem größeren Diner (spr. Dineh) erforderlichen Gänge vorausschicken, da sich aus ihnen mit einiger Abänderung die Zahl der Schüsseln für jedes andere Mahl leicht zusammenstellen läßt.

1. Ein feines Diner (spr. Dineh, Mittag-Mahlzeit).

Erster Gang: Die Suppen, zweierlei, eine klare und eine gebundene.

Zweiter Gang: Die kalten Hors d'oeuvres (spr. Hohrdöwr') [Austern, Caviar u. s. w.].

Dritter Gang: Warme Hors d'oeuvres (kleine Pasteten, Croquets, spr. Krokäh).

Vierter Gang: Die Fische, welche in der Regel ganz zubereitet sind.

Fünfter Gang: Die großen Fleischstücke mit Garnitur und Sauce.

Sechster Gang: Die Gemüse mit warmen Beilagen.

Siebenter Gang: Die warmen Entrées (spr. Anghtreh) mit weißer Sauce (spr. Sohße) oder Ragout.

Achter Gang: Warme Entrées mit brauner Sauce oder Ragout [spr. Raguh*)].

Neunter Gang: Kalte Entrées**).

*) Hier giebt man auch die warmen Pasteten, Vol-au-vents (spr. Wolowangh), Timbals (spr. Tämbahl).

**) Die kalten Pasteten machen mitunter einen eigenen Gang nach den feineren Gemüsen hinter dem Braten aus.

Zehnter Gang: Die Braten (Wild und Geflügel) mit dem Salat.
Elfter Gang: Die feinen Gemüse ohne Beilagen.
Zwölfter Gang: Die Compots (spr. Kongpoht, gedämpftes Obst, Eingemachtes).
Dreizehnter Gang: Die warmen Mehlspeisen*).
Vierzehnter Gang: Die kalten Mehlspeisen [Crêmes (spr. Krähm, Sahne), Gelées (spr. Scheleh, Gallerte) u. s. w.]
Fünfzehnter Gang: Die Backerei.
Sechszehnter Gang: Das Gefrorne.
Zuletzt folgt das Dessert (spr. Deßähr).
Butter und Käse giebt man fast immer vor dem Gefrornen.

2. Ein gewöhnliches Diner (spr. Dineh, Mittag-Mahlzeit).

Haben wir oben sechszehn Gänge zu einem feinen Mittagessen aufgestellt, so würden zu einem einfacheren folgende Schüsseln hinreichen:

1) Suppe,
2) Warmes Hors d'oeuvre (spr. Hohrdöwr'),
3) Fisch,
4) Fleisch als großes Stück,
5) Gemüse mit Beilage,
6) Ein kaltes oder warmes Entrée (spr. Anghtreh),
7) Braten mit Salat und Compot,
8) Eine warme oder kalte Mehlspeise,
9) Kuchen,
10) Dessert,
Butter und Käse.

Auch dieses Diner kann man noch verändern, wenn man das Entrée und den Kuchen wegläßt und an die Stelle des ersteren den Fisch, der aber in Stücken bereitet sein muß, setzt.

3. Die Familien-Mahlzeiten.

Bei einfachen Mahlzeiten im häuslichen Kreise ist nach den Verhältnissen und nach der Gewohnheit die Zahl und Zusammenstellung der Schüsseln fast in jeder Haushaltung eine andere, indem der Geschmack und die disponibeln Mittel allein maaßgebend sind. Wenn die einfachste Mahlzeit aus Suppe, Gemüse und Fleisch besteht, so giebt man bei einer

*) In vielen Häusern ist es Sitte, die warmen Mehlspeisen vor dem Braten zu geben.

besseren: Suppe, Fleisch mit Kartoffeln, Gemüse mit Beilage und Braten mit Compot oder Salat, oder Suppe, Fisch mit Kartoffeln, Fleisch mit Gemüsen, Braten mit Salat, eine warme oder kalte Mehlspeise und Butter und Käse. Da es zu weit führen würde, alle möglichen Zusammenstellungen, durch die eine Mahlzeit verändert wird, anzugeben, so mögen die aufgeführten Beispiele genügen. — Es bleibt uns noch die Reihenfolge und Anzahl der Schüsseln bei den verschiedenen Abend-Mahlzeiten zu bestimmen. Wir nehmen zuerst die zu einem größeren Souper (spr. Supeh) erforderlichen.

4. Ein großes Souper (spr. Supeh, Abend-Mahlzeit).

1) Bouillon in Tassen, Vanillen-Milch (spr. Waniljen-) mit Reis, Wein oder Milchschaum, Polnischer Thee u. s. w.; im Sommer Kalteschale oder Vanillen-Milch,
2) Austern,
3) Fisch, geschnitten oder ganz,
4) Leichte Gemüse mit Beilagen,
5) Ein warmes Entrée (spr. Anghtreh),
6) Ein kaltes Entrée,
7) Braten mit Salat und Compot,
8) Mehlspeisen, warm oder kalt,
9) Backerei,
Dessert (spr. Deßähr).

Man vereinfacht obigen Küchenzettel, indem man die Gemüse und warmen Entrées fortläßt.

5. Ein kleines Souper (spr. Supeh, Abend-Mahlzeit).

Bei einer kleineren Abend- oder Spiel-Gesellschaft giebt man nur
1) Fisch, ganz oder in Stücken,
2) Braten mit Compot und Salat,
3) Eine Mehlspeise.

6. Ein Büffet (spr. Büffäh).

Zu einem großen Büffet würden etwa folgende Schüsseln, die kalt aufgesetzt werden, erforderlich sein:
1) Kalte Braten,
2) Schinken oder Pökelzunge,
3) Ganze Fische mit Remouladen-Sauce,
4) Herings-Salat en magnonaise (spr. angh manjonähs'),

5) Hühner-Salat,
6) Kalte Pasteten,
7) Kalte Mehlspeisen,
8) Crêmes (spr. Krähm) oder Gelées (spr. Schleh),
9) Compot.

Indem man obige Beispiele zum Vorbild nimmt, wird man mit Hülfe des Inhalts-Verzeichnisses, in dem die Speisen nach ihrer Eintheilung in Gänge zusammengestellt sind, leicht jeden Küchenzettel zusammensetzen können, jedoch muß man auf die in der Jahreszeit vorhandenen Erzeugnisse Rücksicht nehmen.

III. Ueber die Küche und die Kochgeschirre.

Die Einrichtung der Küche wird sich in den verschiedenen Haushaltungen nach dem Bedürfniß oder nach den vorhandenen Mitteln richten, doch ist es dabei unter allen Umständen besser, lieber zu viel als zu wenig dafür zu thun, denn nur mit den erforderlichen Geräthschaften wird man im Stande sein, etwas Ordentliches zu schaffen.

Der Kochraum besteht entweder in mehreren Windöfen, die mit Holzkohlen oder Coaks geheizt werden, oder in den rheinischen Kochöfen; oder man bedient sich der Kochmaschinen, welche aus Kacheln gesetzt und mit einer eisernen Platte bedeckt sind. Die Letzteren sind wohl am meisten verbreitet, weil sie am bequemsten und am reinlichsten, noch den Vortheil haben, daß man durch die mit ineinander passenden Ringen verschlossenen runden Oeffnungen die Hitze beliebig vergrößern oder verringern kann. Zum Backen und Braten bedient man sich der Bratöfen, die womöglich in zwei übereinander liegende Abtheilungen getheilt sein müssen; auch hier zieht man die aus Kacheln gesetzten den eisernen oder blechernen vor. Das Spieß-Feuer ist wegen der dazu erforderlichen Räumlichkeiten fast aus den meisten Küchen verschwunden, man hat jedoch in der Neuzeit kleine, durch ein Uhrwerk in Bewegung gesetzte Bratenwender gemacht, die nur wenig Raum und weniger Feuerung bedürfen und zum Braten kleinerer Fleischstücke, so wie des Geflügels vollständig ausreichen. Auch die Backöfen, welche beim Backen allerdings den Vorzug haben, finden sich nur noch in wenigen Küchen.

Die Geräthschaften, die man in der Küche gebraucht, sind so mannigfaltig, daß es für Viele wünschenswerth sein wird, hier ein kurzes Verzeichniß derselben folgen zu lassen, in welchem jedoch die, als überall

bekannt, sich in jeder Haushaltung vorfindenden (Tische, Oefen, Feuerzangen u. s. w.) nicht mit aufgeführt sind.

An Kupfergeschirr: Große und kleine Kasserollen mit Deckeln, eine ovale Kasserolle mit Deckel, flache Kasserollen (Sauté-Kasserollen, spr. Soteh), ein kleiner Bouillon-Kessel nebst Deckel, Backbleche, viereckige und runde, welche mit einem ¾ Zoll hohen Rande versehen sind, ein flacher Kessel zum Schneeschlagen und Einmachen, Fischwanne mit Deckel und Einsatz, glatte runde Formen ohne Cylinder (Stürz-Kasserollen), Napfkuchen- oder Biscuit-Form mit Cylinder, kleine Becher-Formen, Gelée-Formen (spr. Scheleh), Rand-Formen mit Cylinder zum Aspic, mehrere verzinnte Anrichte- und Schaumlöffel, eine verzinnte Bouillonkelle, eine unverzinnte Wasserkelle, ein unverzinnter Schaumlöffel zum Einmachen, ein Eisspatel, eine oder mehrere flache Bratpfannen mit Griffen und eine Schinkenwanne mit Deckel.

An Eisengeschirr: Eine oder mehrere flache Eierkuchenpfannen, eiserne Tiegel zum Ausbacken, Eisenbleche, ein Rost, Schneebesen von Eisendrath, Waffel- und Hohllippen-Eisen, Bratpfannen.

An Blechgeschirr: Durchschläge mit größeren und kleineren Löchern, Reibeeisen, eine lange durchlöcherte flache Schaufel zum Fischanrichten, glatte niedrige Formen zu Torten, Pudding-Formen mit Deckeln, runde und geformte Ausstecher, hohe runde oder viereckige Eisformen mit Deckeln, kleine glatte oder mit Reifen versehene Tartelettformen, ein mit Charniren versehener Pastetenrand.

An Messing: Ein Mörser nebst Keule, ein Backrad, Spicknadeln.

An Stahlwaaren: Große Küchenmesser, von denen das eine stark in der Klinge, das andere lang und dünn zum Speckschneiden, kleine Messer, die Gemüse zu putzen, ein Cotelett-Messer, ein Wiegemesser, ein buntes Dressir-Messer, Aepfel-Ausstecher, Kartoffel-Bohrer, Dressir-Nadel.

An Zinngeschirr: Eine zinnerne Gefrier-Büchse.

An irdenem Geschirr: Reibesatten, Näpfe, Töpfe, Napfkuchenformen, eine Pfanne mit runden Vertiefungen zu den Spiegeleiern.

An Sieben: Ein großes Farce-Sieb (spr. Fahrß), ein kleineres rundes feines Sieb zum Zuckersieben, ein gröberes rundes Sieb, zwei spitze Siebe zum Durchgießen.*)

---

*) Dies Verzeichniß soll nur einen Anhalt gewähren und kann nach Bedürfniß beliebig verändert werden. Es lassen sich z. B. die kupfernen Geschirre durch eiserne, die Formen aber durch Blechformen von derselben Gestalt ersetzen u. s. w.

Beim Gebrauch des Kupfergeschirres hat man vor allen Dingen auf gute Verzinnung zu sehen, da Speisen, welche in unverzinnten Gefäßen längere Zeit stehen, leicht Grünspan erzeugen und dadurch, wie die Erfahrung oft gelehrt, Vergiftungen verursachen können. Beim Scheuern sehe man darauf, daß die Geschirre nicht mit Sand oder scharfen Säuren abgerieben werden, wodurch das Kupfer und die Verzinnung angegriffen wird. Ist eine Kasserolle sehr angebrannt oder innen schwarz geworden, so kocht man sie mit einer Lauge von Holzasche aus, wodurch sie wieder weiß wird. Mit Bierneigen oder Branntweinschlempe bekommt das Kupfer einen schönen Glanz.

Eisengeschirr macht die Speisen, wenn es die Emaille verloren hat, leicht grau, doch wird diesem Uebelstand durch die jetzt eingeführte Verzinnung des Eisengeschirres abgeholfen. Irdene Gefäße sind wegen der großen Zerbrechlichkeit weniger gebräuchlich, nur beim Kochen der Brühen verdienen die irdenen Töpfe den Vorzug vor allem andern Geschirr. Auch zum Rühren und Aufbewahren der verschiedenen Speisen, Bouillons u. s. w. bedient man sich irdener, auch wohl porzellanener Töpfe und Näpfe.

IV. Ueber die Maaß- und Gewichts-Bestimmungen im Vergleich mit der Personenzahl.

Für Alle, die sich mit der Küche beschäftigen, ist es von der größten Wichtigkeit, die zu jeder Schüssel oder zu einer ganzen Mahlzeit erforderlichen Zuthaten für jede beliebige Personenzahl berechnen zu können. Die Erfahrung ist freilich, wie in Allem, auch hierin die beste Lehrmeisterin, doch lassen sich allgemeine Regeln aufstellen, welche auch den Ungeübteren einen Wegweiser an die Hand geben, nach dem sie bald im Stande sein werden, das Richtige zu treffen. Die Recepte dieses Buches sind zum größten Theil für 10 bis 12 Personen berechnet. Abweichungen von dieser Zahl finden mitunter Statt, werden aber bei jedem Abschnitt in den einleitenden Bemerkungen berücksichtigt. Besonders zu beachten für die Größe jeder Speise ist es, ob dieselbe bei einer kleinen Mahlzeit mit nur wenigen anderen, oder bei einem größeren Diner (spr. Dineh) gegeben wird, denn es leuchtet ein, daß bei einem Mahle von 3 oder 4 Schüsseln die Portionen für jede Person bedeutend größer sein müssen, als bei einem großen Diner, wo 10 bis 12 Gänge zur Befriedigung des Appetites gegeben werden.

Auch sind die Schüsseln, je nachdem sie als großes Stück, Hors d'oeuvre (spr. Hohrdöwr') u. s. w. gegeben werden, in ihrer Stärke verschieden. Die nachfolgenden Bemerkungen werden das oben Gesagte erläutern.*)

Suppe rechnet man auf jede Person einen Teller, man muß jedoch mehr davon anrichten, für den Fall, daß Jemand zwei Mal davon nehmen sollte. Der Teller ist gleich ¼ Quart. ½ Pfund Fleisch für die Person giebt eine kräftige Suppe, doch kann man bei größeren Diners das Quantum bis zu 1 Pfund erhöhen und auch wohl noch ein altes Huhn auf 10 Pfund Fleisch hinzufügen.

Hors d'oeuvres (spr. Hohrdöwr'). Austern rechnet man 10 englische, holsteiner aber nur 7—8 auf die Person. Die warmen Hors d'oeuvres werden, weil sie den Appetit nur reizen, nicht befriedigen sollen, nur schwach angerichtet und rechnet man 3 Stücke auf 2 Personen.

Fisch. Die sogenannten großen Stücke, zu welchen auch der Fisch, wenn man ihn ganz giebt, gehört, müssen so zu sagen die Grundlage eines Mahles bilden, werden daher so stark wie möglich angerichtet. Man rechnet ½—1 Pfund Fisch für jede Person, je nachdem die Mahlzeit aus mehr oder weniger Schüsseln besteht.

Fleischschüsseln. Rindfleisch, Rinderbraten, Kalbskeule u. a. m. als großes Stück bereitet, rechnet man ¾—1 Pfund auf die Person.

Gemüse mit Beilagen. Bei den Gemüsen ist es schwerer, ein bestimmtes Maaß anzugeben, da dieselben nach dem Kochen oft sehr schwinden. Spargel rechnet man im Winter 4—5 Stangen, im Sommer 8—10 auf die Person. Schoten, Mohrrüben, Rüben nimmt man ½ Quart, Kohl aber einen halben Kopf und Blumenkohl je nach der Größe eine halbe oder ganze Staude auf die Person. Bei trockenen Hülsenfrüchten rechnet man auf 4 Personen ½ Metze, bei Reis aber, wenn er als Gemüse gegeben wird, ¼ Pfund für jede Portion. Von den warmen Beilagen rechnet man auf 2 Personen 3 Stücke, von den kalten, Zunge, Lachs und dergleichen aber 1 Pfund für 10 Personen.

Warme Entrées (spr. Anghtreh). Diese sollen sich mehr durch die Feinheit, als durch die Menge der dazu verwendeten Bestandtheile auszeichnen, werden daher nicht so stark angerichtet. Man rechnet gewöhnlich ein Stück, oder bei Ragouts 2 Löffel voll auf die Person, doch

*) Bei einem Diner macht man die Schüsseln so groß, daß sie für etwa 10 Personen ausreichen, so daß also für 20 Converts von jedem Gange zwei Schüsseln anzurichten wären.

müssen immer mehr Stücke, als Personen sind, angerichtet sein, damit die Schüssel nicht ganz leer wird, was nicht zum guten Ton gehört. Man rechnet z. B. 14 Hühnerfilets (spr. Fileh) für 10 Personen, Cotelетts ½ Pfund, ebenso Beefsteaks (spr. Bihfsteks) ⅓ Pfund für die Person, wären sie aber zu einem Hauptgericht bestimmt, kann man bis 1 Pfund auf jede Person rechnen. Ein ausgewachsenes Huhn reicht als Fricassee für 4—6 Personen, Tauben würde man für jede Person 1—1½ rechnen. Fisch zum Entrée bereitet giebt man nur ½ Pfund für die Person.

Kalte Entrées (spr. Anghtreh). Es gelten hier dieselben Bestimmungen, wie bei den warmen Entrées; von den kalten Pasteten reichen ein paar Scheiben für jede Person hin.

Braten. Derselbe wird, je nachdem mehr oder weniger Schüsseln vorausgegangen, für mehr oder weniger Personen ausreichen: Ein Rehziemer für 8—14 Personen, eine Rehkeule für 8—12 Personen, ein Hirschziemer für 16—20 Personen, ein großer Puter für 8—14 Personen, ein kleinerer für 6—10 Personen, ein Capaun oder Fasan für 4—6 Personen. Ein Huhn wird, wenn es ganz klein, für 1, und je nachdem es größer, für 2—3 Personen ausreichen, ein Rebhuhn oder Schnepfe für 2—4 Personen, Krametsvögel und Lerchen aber 2—3 für jede Person, ein Hase, eine Gans genügen für 6—8, eine Ente für 3—4 Personen.

Feinere Gemüse. Diese richtet man nicht zu stark und ohne Beilage, höchstens mit Brodcroutons (spr. Krutongh, Brodschnitte) garnirt an.

Mehlspeisen. Die dazu benutzten Formen sind in der Regel für 8—12 Personen berechnet; eine andere Berechnung ist die, daß man auf jede Person 1—2 Eier nimmt. Wären also zu einer Mehlspeise 8 Eier erforderlich, so würde sie für 6—8 Personen ausreichen. Eine Form Crême (spr. Krähm) oder Gelée (spr. Scheleh) genügt für 10—12 Personen.

Backereien. Von Torten rechnet man, je nachdem sie geschnitten, 1 oder 2 Stücke, von kleineren Backereien 2—3 Stücke auf die Person.

Gefrornes. Eine Form reicht für 8—10 Personen.

V. Das Anrichten und Verzieren der Schüsseln.

Wenn es die Hauptaufgabe der Kochkunst ist, die von der Natur dem Menschen zur Nahrung gebotenen Erzeugnisse, durch die verschieden=

artigste Bereitung und Zusammenstellung, dem Gaumen eines Jeden so angenehm wie möglich zu machen, so muß sie doch auch besondere Sorgfalt darauf verwenden, das Aeußere einer jeden Speise dem Auge in der gefälligsten Form herzustellen, um schon durch den Anblick einer Schüssel den Appetit hervorzurufen. Dazu gehört nun vor Allem die größte Sauberkeit beim Anrichten und die richtige und geschmackvolle Anwendung der zur Verzierung gebräuchlichen Stoffe, indem es sonst geschehen könnte, daß eine mit zu vielen und bunten Garnirungen überladene Schüssel das Auge beleidigt, während doch das Gegentheil beabsichtigt wird. Die zu jeder Speise bestimmten Schüsseln müssen so rein wie möglich sein und nach dem Anrichten jedes Mal mit einem Tuche sauber abgewischt werden; beim Silber muß man sich besonders in Acht nehmen, dasselbe zu beflecken, indem der Glanz nach dem Abwischen leicht erblindet. Zur Verzierung bedient man sich immer nur eßbarer Stoffe, welche uns das Pflanzen- und Thierreich in Menge bieten, auch müssen dieselben zum Inhalt der Schüsseln passen; so muß man sich z. B. bei sauren nur saurer Stoffe, oder Eier, Krebsschwänze und dergleichen, bei süßen Speisen aber nur süßer Sachen bedienen. Die Farben, welche man anwendet, dürfen keine der Gesundheit schädlichen Bestandtheile enthalten, wie fast die meisten dem Mineralreich angehörenden, sondern man gebraucht in der Regel die sogenannten Saftfarben, zu Roth die Cochenille, den Alkermes; zu Braun die Chocolade, den gebrannten Zucker; zu Grün die Spinatmatte; zu Gelb den Saffran u. s. w. Je weniger Farbenabstufungen man anwendet, desto geschmackvoller wird die Schüssel aussehen. Die verschiedenen Formen, die runden, ovalen und beliebige Figuren darstellenden blechernen Ausstecher, so wie die in hölzerne Bretter geschnittenen Muster dienen dazu, das Aeußere der Speisen mannigfach zu verändern, doch muß jede Verzierung klar und deutlich hervortreten. Bei den großen Fleisch- und Fischschüsseln werden kleine silberne Spieße, auf die man Trüffeln, Champignons (spr. Schanghpinjongh, Herrenpilz), Krebse, Croquets (spr. Krokäh) oder aus Gemüsen geschnittene Figuren aufgereiht hat, als Zierrath benutzt, indem man sie entweder in das Fleisch selbst, oder in am Ende der Schüssel aufgeklebte Brodkroutons sticht. Die zum Gemüse und den warmen Entrées gehörigen Schüsseln versieht man in der Regel mit durchbrochenen Teigrändern. Da bei den einzelnen Recepten die Art des Anrichtens und Verzierens näher beschrieben und durch beigefügte Zeichnungen erläutert wird, so mögen obige Bemerkungen genügen; die Uebung wird auch hierin die beste Lehrerin sein.

VI. Die in der Küche gebrauchten Kunst-Ausdrücke.

Abschärfen. Einer Sauce (spr. Sohße) oder Ragout (spr. Raguh) durch Citronensäure, Estragonessig u. s. w. einen scharfen Geschmack geben.

Abhäuten, von Fleischstücken, die gespickt werden sollen. Man schneidet, indem die Spitze eines dünnen Messers zwischen die sehnige Haut und das Fleisch gestochen wird, fingerbreite Hautstreifen ab, ergreift diese mit der linken Hand und löst sie mit dem Messer von rechts nach links behutsam vom Fleisch los und fährt damit so lange fort, bis das Fleisch ganz von der Haut befreit ist.

Abschmecken. Die fertigen Speisen kosten, ob sie stark genug gewürzt sind, um das noch fehlende Salz u. s. w. hinzuzuthun.

Attachiren (spr. Attachiren, anhängen). Fleisch oder Geflügel mit etwas Brühe so weit einkochen lassen, bis sich dieselbe als ein dunkelbrauner Leim an den Boden des Geschirrs ansetzt, ohne jedoch angebrannt zu sein.

Ausbacken. Die verschiedenen Gegenstände in heißer Butter oder Schmalz gar backen lassen, so daß sie eine schöne hellbraune Farbe bekommen.

Bain-marie, (spr. Bänghmarie, Wasserbad). Speisen, Saucen, Ragouts u. s. w. in ein flaches Gefäß mit kochendem Wasser setzen, um dieselben warm zu halten, ohne daß sie anbrennen oder gerinnen. Dasselbe Verfahren wendet man an, um Mehlspeisen, nachdem man sie in die Form gefüllt, im Ofen gar zu machen. Auch beim Einmachen von Früchten und Gemüsen ist das Wasserbad von Wichtigkeit.

Bandeliren. Torten durch schmale, gitterartig übereinander gelegte Teigstreifen verzieren.

Barbieren. Die Schuppen von Fischen mit dem Messer in langen Streifen abschneiden.

Barden. Viereckige dünne Speckscheiben, in die man Fleisch oder Geflügel beim Braten oder Kochen einwickelt.

Bardiren. Einen Gegenstand mit obigen Speckplatten belegen, die man mit Bindfaden umwickelt, um sie zu befestigen.

Blanchiren (spr. blanghschiren). Gemüse in kochendem gesalzenem Wasser einigemal aufkochen, um ihnen die blähenden Stoffe zu entziehen; Fleisch mit kaltem Wasser zum Feuer setzen, abschäumen und in kaltem Wasser rein abspülen.

Blind abbacken. Pastetenränder, die voll trockene Erbsen gefüllt, damit sie ihre Form behalten, im Ofen zu schöner Farbe backen, um

sie beim Anrichten, nachdem man die Erbsen herausgenommen, mit einem beliebigen Ragout zu füllen. Das gleiche Verfahren wird bei Torten, kleinen Becher-Pasteten u. s. w. angewendet.

Boquet (spr. Bukäh, Strauß). Petersilie, zu der man beim Gemüse etwas Kopfsalat, beim Fleisch etwas Thymian oder Basilikum hinzufügen kann, mit Bindfaden fest zusammenbinden, so daß die Blätter sich beim Kochen nicht von den Stielen ablösen können.

Braise (spr. Brähs'). Fette Brühe zum Garmachen des Fleisches und Geflügels. Man bereitet sie, indem man in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebeln und mageren Schinken in etwas Bouillon-Fett gut durchschwitzt, fette Brühe auffüllt und noch ein Boquet mit Thymian und Basilikum, sowie ein Lorbeerblatt, etwas ganzen Pfeffer und Salz hinzufügt und die Brühe, nachdem sie verkocht, beliebig anwendet.

Braisiren. Den Gegenstand mit obiger Brühe bedecken und darin gar kochen lassen.

Consommé (spr. Konghsommeh). Kraftbrühe von Rind-, Kalbfleisch und Geflügel.

Croquante (spr. krokanght), wenn ein Gegenstand durch Backen oder Braten knusprig, spröde geworden.

Croutons (spr. Krutongh). Weißbrod oder Semmel wird in Scheiben geschnitten, denen man eine beliebige Form giebt und sie in klarer Butter gelbbraun bratet.

Degraissiren (spr. degrässiren), abfetten. Saucen oder Suppen von Fett reinigen, indem man sie an der Seite des Feuers langsam kochen läßt und das Fett, sobald es sich auf der Oberfläche zeigt, mit einem Löffel rein abnimmt.

Desossiren, auslösen, die Knochen herausnehmen; hauptsächlich beim Geflügel angewendet. Nachdem man das Stück gesengt, rein gewaschen und abgetrocknet hat, haut man den Kopf, die Flügel, sowie auch die Beine ab, legt das Geflügel vor sich mit der Brust auf den Tisch und macht nun über den ganzen Rücken, vom Steiß bis an das Ende des Halses einen Einschnitt, entfernt den Kropf und die Gurgel und löst nun, indem man beim Steiß anfängt, mit einem scharfen Messer die Haut und das Fleisch von einer Seite des Rückens bis zum Flügelgelenk ab, durchschneidet das Gelenk und fährt nun fort, das Fleisch bis zur Spitze des Brustknochens abzulösen. Hierauf wiederholt man dasselbe Verfahren mit der andern Seite des Rückens, bis man nach Durchschneidung des Flügelgelenkes auch hier das Fleisch und die

Haut bis an den Brustknochen abgetrennt hat, bricht die Keulen aus den Wirbeln und wendet nun das Geflügel um, so daß der Rücken auf den Tisch zu liegen kommt. Nun ergreift man die blosgelegten Brustknochen mit der linken Hand, das losgelöste Fleisch mit der rechten und streift es nach dem Steiß zu behutsam ab, trennt es hier mit einigen Schnitten vollends vom Gerippe, doch so, daß der Steiß an Haut und Fleisch bleibt. Dann löst man noch die Flügel und Keulenknochen aus und wendet das so aus den Knochen genommene Geflügel nach den betreffenden Vorschriften an. Das Gerippe benutzt man, nachdem die Eingeweide herausgenommen, zur Bouillon.

Dressiren, formen. Gemüse in verschiedene Formen, z. B. wie eine Olive oder eine ganz kleine Rübe, schneiden. — Geflügel durch Bindfaden beim Kochen und Braten in eine gefällige Form bringen. — Teigränder oder Pasteten dressiren, indem man den Rand einer runden Teigplatte zwischen den Daumen und den beiden ersten Fingern beider Hände zu einer beliebigen Höhe empordrückt.

Einbiegen. Hühner und Tauben, die man nach dem Kochen zu verschiedenen Speisen zerschneiden will, werden nicht dressirt, sondern man haut die Füße im Gelenk ab, macht am untern Theil der Keule einen Einschnitt und steckt die Keulen, indem man sie nach der Brust zurückdrückt, mit den Enden in die gemachten Einschnitte.

Einpassiren. Suppen oder Saucen, indem man etwas in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk und Schinken mit Butter auf dem Feuer durchschwitzt, das nöthige Mehl dazu thut und sodann mit Bouillon (spr. Buljongh) oder Jus (spr. Schüh, Fleischsaft) klar rührt.

Farce (spr. Fahrß', Füllsel). Diese besteht entweder aus gebratenen oder rohem Fleisch von Schlachtvieh, Geflügel oder Fischen, welches, nachdem es fein gehackt oder gestoßen, mit eingeweichter Semmel, Butter oder Fett, Eiern, den verschiedenartigsten Zusätzen, wie Kräuter, Champignons, Trüffeln, Krebsbutter u. s. w. zu einer Mischung bearbeitet wird, deren man sich vielfach in der Küche bedient.

Farciren, mit Farce füllen.

Filet (spr. Fileh). Ein in der Küche für verschiedene Gegenstände oft gebrauchter Ausdruck. Unter Filet versteht man die innere Rückenmuskel, den Lenden- oder Mürbbraten beim Schlachtvieh oder Wild. Filets heißen die großen an beiden Seiten der Brust liegenden Muskeln beim Geflügel; die darunter dicht am Brustknochen liegenden kleineren nennt man Filets mignons (spr. Fileh minjongh).

En filets (spr. angh fileh) schneiden. Gebratenes oder rohes Fleisch jeder

Art in herzförmige oder ovale Stücke schneiden. Wurzelwerk, Nudeln, Mandeln, Semmel u. s. w. in kleine, feine, einen Zoll lange Streifen schneiden.

Fines-herbes (spr. Fihnserb, feine Kräuter). Die verschiedenartigsten Kräuter, wie Petersilie, Schnittlauch, Estragon, so wie auch Champignons oder Trüffeln, werden ganz fein gehackt und mit etwas Salz und Citronensäure in Butter einige Minuten auf dem Feuer geschwitzt.

Flambiren. Geflügel wird, nachdem es gerupft ist, dadurch von den kleinen Federn und Härchen befreit, daß man es kurze Zeit über einer hellen Flamme von Spiritus oder Kohlenfeuer absengt und mit einem reinen Tuch abwischt.

Fond (spr. Fongh, Satz). Die Brühe, in welcher man Fleisch, Geflügel, auch wohl Fische gar geschmort oder gebraten hat, wird entweder, mit etwas Klarmehl seimig gemacht, zu dem Fleisch gegeben, oder, wenn man eine andere Sauce dazu bestimmt hat, zur Bearbeitung derselben gebraucht, welcher sie dann den Geschmack des in ihr bereiteten Gegenstandes mittheilt.

Friture (spr. Fritühr, Backfett). Es besteht entweder in Butter, Schmalz, Fett oder Oel, in welchem man die verschiedenartigsten Gegenstände ausbackt, nachdem das Fett oder die Butter geklärt worden ist.

Fritures (spr. Fritühr) heißen die in Fett ausgebackenen Sachen.

Fumet (spr. Fümeh) nennt man den dem Wilde oder Wildgeflügel eigenthümlichen Geruch und Geschmack; eine Sauce, die mit der aus den Knochen des Wildes gezogenen Brühe bereitet wird, heißt eine Fumet-Sauce (spr. Fümeh-Sohße).

Garniren. Fleischstücke oder Gemüse mit den dazu gehörigen Beilagen belegen, oder eine Speise verzieren.

Garnitur. Die Beilagen, die zum Belegen der verschiedenen Schüsseln gebraucht werden.

Gewürz. Die gebräuchlichsten Gewürze sind: weißer Pfeffer, englisches Gewürz, Nelken, Muskatblüthen, Muskatnuß, Lorbeerblätter, Basilikum, Thymian, auch wohl Majoran. Die Gewürze dürfen in der Küche nur mäßig gebraucht werden, theils weil sie der Gesundheit schädlich, theils weil sie den natürlichen Geschmack, durch den sich jede Speise von der andern unterscheiden soll, durch ihre Strenge ganz verdecken und dadurch einförmig machen. Man bereitet ein gemischtes Gewürz, indem man von den obengenannten, von jedem egal viel, trocknet, fein stößt und zusammen in einer fest verschlossenen Büchse aufbewahrt.

Glace (spr. Glahß', Tafelbouillon). Man bereitet sie aus Brühe von Fleisch oder Geflügel, die man so lange einkocht, bis sie so dick wie eine flüssige Sauce entweder in flache Formen oder in Schweinsblasen gegossen wird. Sie wird auf die mannigfachste Art in der Küche verwendet. Auch bezeichnet man mit Glace eine aus Zucker, Citronensäure und Eiweiß bestehende Mischung, deren man sich bei den Backereien bedient.

Glaciren. Ein Stück Fleisch mit seinem Fond unter fortwährendem Begießen so kurz gehen lassen, daß es ein glänzend braunes Aussehen erhält; oder ein Stück Fleisch mit etwas aufgelöster Tafelbouillon mit einem Pinsel bestreichen. Backereien oder Mehlspeisen mit feinem Zucker bestreuen, den man entweder im Ofen, oder durch eine glühend gemachte Schaufel schmelzen läßt.

Gratiniren. Speisen im Ofen bei gelinder Hitze von unten und oben mit einer braunen Kruste versehen.

Grillade (spr. Griljad, Rostfleisch). Gekochtes Fleisch, welches man in Stücke geschnitten und in geschmolzener Butter gewälzt hat, wird mit geriebener Semmel bestreut und auf dem Roste gebraten.

Grilliren (spr. griljiren). Auf dem Roste braten.

Hachiren (spr. Haschiren). Fein hacken.

Jus (spr. Schüh). Braune Fleisch- oder Bratenbrühe.

Klare, Backteig. Man bedient sich desselben, um zum Ausbacken bestimmte Sachen hinein zu tauchen, und diese dann in heißem Backfett gar zu backen.

Klarkochen. Suppen oder Saucen an der Seite des Feuers langsam kochen und den sich bildenden Schaum und das Fett mit einem Löffel abnehmen.

Klarmehl bereitet man, indem man etwas Kartoffel- oder Weizenmehl mit Wasser klar quirlt und es zum Verdicken der Bratenjus gebraucht; auch bei Saucen oder Gemüsen, die zu dünn geworden, wendet man es an.

Kneffes, Quenelles (spr. Kneff, Kenell). Kleine Klöße von Fleisch- oder Fischfarce, die man zu Ragouts und Suppen gebraucht. Man giebt ihnen, indem man sie auf einem Brett mit etwas Mehl ausrollt, eine runde oder längliche Form, oder man bereitet sie auf folgende Art mit zwei Theelöffeln: Nachdem man den einen Löffel mit Farce gefüllt und diese mit einem in kochendes Wasser getauchten Messer glatt gestrichen hat, hebt man den Kloß mit dem zweiten Theelöffel, den man ebenfalls in das kochende Wasser getaucht hat, aus

dem ersten und setzt ihn in einen mit Butter ausgestrichenen tiefen Kasserolldeckel. Sind die Kneffes alle geformt, so gießt man kochendes, gesalzenes Wasser oder Fleischbrühe darauf und läßt sie einige Minuten ziehen, nicht kochen.

Legiren, abziehen. Suppen, Saucen u. s. w. durch gelbe Eier binden.

Liaison (spr. Liäsongh). Das mit Milch, Wasser oder Wein klargequirlte Eigelb, dessen man sich zum Abziehen der Suppen, Saucen u. s. w. bedient.

Marinade. Um dem Fleisch, dem Geflügel und den Fischstücken einen schärferen Geschmack zu geben, legt man sie längere oder kürzere Zeit in eine Beize von Essig, Citronensäure, geschnittenen Zwiebeln, Wurzeln, Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Pfeffer, Salz und wohl auch Provencer-Oel und wendet sie dann beliebig an. Zu einer gekochten Marinade setzt man geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebeln oder Schalotten, Nelken, Lorbeerblätter, englisch Gewürz, ein starkes Bouquet mit Wasser, etwas Essig, auch wohl mit weißem oder rothem Wein auf's Feuer, läßt es aufkochen und gießt die Marinade durch ein feines Sieb auf die damit zu bereitenden Fische u. s. w. Große Fleischstücke werden mit Zwiebeln, Wurzelwerk, Petersilie, Thymian, Basilikum, Gewürzen, Essig, Wein oder auch Bier einige Tage marinirt.

Markiren. Saucen mit den nöthigen Bestandtheilen roh zusammenstellen, um sie kurz vor dem Gebrauch rasch auf dem Feuer abzurühren.

Maskiren, mit Sauce bedecken, überziehen.

Mironton, en mironton (spr. Mironghtongh, angh mironghtongh) anrichten. Das kranzförmige Anrichten von Fleisch- oder Fischstücken, welches folgendermaßen bewerkstelligt wird: Man legt die Stücke dicht an dem innern Rande der Schüssel so übereinander, daß das folgende Stück das vorhergehende zur Hälfte bedeckt, und zwar kommt, wenn die Fleisch- oder Fischfilets herzförmig geschnitten sind, die runde Seite auf das vorhergehende Stück, das spitze Ende aber auf dem Boden der Schüssel zu liegen. Cotelettes müssen mit dem Knochen nach Innen, mit dem Fleisch aber nach dem äußeren Rande gekehrt, angerichtet werden. Die nachstehende Figur wird die Sache anschaulicher machen.

Fig. 12.



Panade. Ein wesentlicher Bestandtheil bei der Farcebereitung. Man macht sie folgendermaßen: Die erforderliche Menge Milchbrod oder Semmel wird geschält, mit Wasser oder Milch eingeweicht, sodann rein ausgedrückt, mit einem Stück Butter so lange auf dem Feuer gerührt, bis sie sich glatt von der Kasserolle ablöst, und hierauf mit 2—3 Eigelben gebunden und erkaltet beliebig verwendet. Zu recht weißer Faree bereitet man auch folgende Mehlpanade: ¼ Pfund Mehl rührt man mit einem Tassenkopf Milch klar und mit 2—3 Loth Butter zu einem dicken Teig ab, den man mit einem oder zwei Eigelben bindet.

Paniren nennt man das Verfahren, welches man anwendet, um Gegenständen, die in Butter oder Fett gebacken werden sollen, eine schöne braune Farbe zu geben. Zu diesem Zweck taucht man sie von allen Seiten in gut durchgerührte ganze Eier und wälzt sie in geriebener Semmel. Sollen die Sachen aber geröstet werden, so taucht man sie in zerlassene Butter und dann in geriebene Semmel, welche auch mit etwas geriebenem Parmesankäse gemischt werden kann. — Eine dritte Art des Panirens besteht darin, daß man die Gegenstände in Butter, die man mit einigen Eigelben verrührt hat, taucht und dann in geriebener Semmel und Parmesankäse wälzt.

Papillote (spr. Papiljoht'). Eine Verzierung von Papier, welche dazu dient, die beim Braten bloßgelegten Beinknochen von Kalbs-, Rehkeulen u. s. w. zu bedecken. Ein halber Bogen Schreibpapier wird dazu der Länge nach zusammengelegt, und an dem Falz noch ein ¾ Zoll breites Stück umgekippt. In diesen Rand macht man mit der Scheere, so dicht wie möglich, in seiner ganzen Länge Einschnitte, rollt hierauf das Papier um den Finger oder einen Löffelstiel von der Dicke des Knochens, auf den man die Papillote stecken will, auf einander, wodurch es die Gestalt einer Puschel bekommt, und befestigt es mit einem darum geklebten Streifen Papier oder durch eine blätterförmige Manschette, wie man sie zum Verzieren der Leuchter gebraucht. Figur 13 zeigt eine fertige Papillote und das Papier, ehe es zusammengerollt ist.


Fig. 13.

Passiren. Flüssige Sachen durch ein feines Sieb oder ein reines Tuch gießen, Faree oder andere Gegenstände durch ein feines oder grobes Haarsieb streichen.

Patrone. Ein runder Papierboden, dessen Größe sich nach den zu

bedeckenden Gegenständen richtet. Man bedeckt die Speisen damit, um sie gegen die darauf fallenden Unreinigkeiten, oder gegen das Betrocknen zu schützen. Bei den meisten Mehlspeisen belegt man den mit Butter ausgestrichenen Boden der Form mit einem passenden Papierboden, der ebenfalls mit Butter bestrichen wird und das Anhängen an die Form verhindert.

Pistole. Der untere Theil einer Geflügel-Keule, an welchem das Bein befestigt ist.

Pürée-Mus (spr. Pürch). Die dazu bestimmten Gegenstände, wie Gemüse, Fleisch, Früchte u. s. w. werden fein gehackt oder gestoßen und durch ein Sieb gestrichen.

Rapiren. Fleisch oder Speck mit einem blechernen Löffel oder stumpfen Messer schaben, so daß die Haut und Sehnen zurückbleiben.

Sautée, sautiren (spr. Soteh, sotiren). Zarte dünn geschnittene Fleischstücke, Geflügelbrüste oder Fischfilets in geklärter Butter bei raschem Feuer auf beiden Seiten nur steif werden lassen.

Serviren. Das Anrichten der Schüsseln in der Küche, oder das ganze auf die Tafel bezügliche Verfahren (siehe den ersten Abschnitt).

Stand. Gallertartige Substanz, die aus Hausenblase, Gelatine (spr. Schelatihn) u. s. w. gewonnen wird und dazu dient, den Crêmes, Gelées und anderen kalten Mehlspeisen die erforderliche Festigkeit zu geben.

Tendrons (spr. Tanghdrongh). Die Bruststücke von Kalb und Lamm, in denen die Knorpel sich befinden.

Tranchen (spr. Tranghschen). Die Scheiben, in welche ein Stück Fleisch zerlegt ist.

Tranchiren (spr. Tranghschiren). Vorschneiden, zerlegen, (siehe den ersten Abschnitt Seite 5).

Tourniren. Umwenden, gerinnen. Um ein Gemüse oder Ragout (spr. Raguh) gut mit der Sauce (spr. Sohße) zu vermischen, dreht und schwenkt man das Gefäß hin und her. Eine Crême (spr. Krähm) oder eine Sauce ist tournirt, wenn die Eier in derselben durch Kochen geronnen sind.

Wurzelwerk. Man versteht darunter Mohrrüben, Sellerie, Petersilienwurzeln und Porrébollen.

Zweiter Abschnitt.

Vorbereitungen.

Bei der Bereitung einer jeden Mahlzeit ist es vor allen Dingen nöthig, daß man dabei alle zu verwendenden Stoffe erst aus dem Gröbsten vorbereitet, um dann nach und nach zur Vollendung der einzelnen Gerichte, je nach der Zeit, die sie erfordern, fortzuschreiten. Man bringt dadurch eine gewisse Ordnung in die Arbeit und erspart Zeit, die ja in der Küche fast immer zu karg zugemessen ist. Die allgemeinsten Vorbereitungen sind im nachstehenden Abschnitt zusammengestellt, um nicht bei jedem einzelnen Recept dasselbe wiederholen zu müssen. Es ist daher zum Verständniß des Nachfolgenden wesentlich, sich mit diesem Abschnitt so viel wie möglich vertraut zu machen, man wird dadurch oft das lästige Nachschlagen ersparen.

1. Die Vorbereitung des Geflügels.

Das Geflügel muß, wenn es nicht zäh und faserig sein soll, wenigstens einen oder mehrere Tage vor dem Gebrauch geschlachtet sein. Da, wo es nicht schon geschlachtet und gerupft zu Markte gebracht wird, würde man folgendermaßen dabei verfahren. Nachdem man dicht unter dem Kopfe einige Federn abgerupft, durchschneidet man mit einem scharfen Messer den Hals bis zu den Halswirbeln, läßt das Geflügel ausbluten und rupft es noch warm, ohne jedoch die Haut zu zerreißen. Soll das Blut, wie bei Gänsen und Enten, benutzt werden, so fängt man es unter fortwährendem Rühren in ein Gefäß mit etwas Essig auf. Wird das Geflügel gebrüht, so läßt man es nach dem Schlachten einige Zeit in kaltem Wasser liegen, schüttelt es ab und taucht es mehrere Male in kochendes Wasser, bis die Federn leicht loslassen, doch hat man sich dabei vor dem Verbrühen in Acht zu nehmen, indem sonst mit den Federn zugleich die Haut abgerissen würde. Um das Geflügel auszunehmen, legt man es mit der Brust auf den Tisch, drückt mit dem Daumen und dem Zeigefinger der linken Hand die Haut unter dem Halse zusammen und macht, zwischen den Flügeln anfangend, einen Schnitt bis zur Mitte des Halses und nimmt den Kropf und die Gurgel heraus. Dann legt man das Geflügel auf den Rücken, führt durch die Oeffnung der Brust den Zeigefinger in den Körper ein und löst die Eingeweide von der

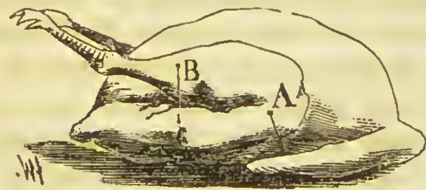
Brust und dem Rücken. Nachdem der After so klein wie möglich herausgeschnitten, entfernt man die Eingeweide durch die entstandene Oeffnung, sengt nun über einer Spiritus- oder Kohlenflamme die noch vorhandenen kleinen Federn und wischt das Geflügel mit einem reinen Tuche sauber ab. Sollen die Füße benutzt werden, so hält man sie so lange in die Flamme, bis sich die obere Haut leicht abstreifen läßt.

Nachdem das Stück rein abgewaschen (es kann auch mit etwas Mehl in Wasser abgerieben werden), aber nicht gewässert ist, wird der Hals abgehauen, so wie die Klauen von den Füßen, und das Geflügel zu einer schönen Form dressirt (geformt), indem man die Keulen nach der Brust zu zurückschiebt, sie mit einer starken Packnadel und Bindfaden dicht am Kniegelenk durchsticht, den Bindfaden auf dem Rücken über den Flügeln fest zusammenbindet und das äußerste Flügelglied nach dem Rücken umbiegt. Sodann werden die Keulen dicht auf dem Steiß zusammengedrückt, damit die Brust recht hervortritt, und die Nadel zuerst durch die oberen Keulenstücke und wieder zurück durch die unteren gestochen, wo dann an der Seite die beiden Bindfadenenden fest

Fig. 14.



Fig. 15.



zusammengebunden werden. In Fig. 14 sehen wir die Keulen zurückgeschoben; bei A ist der Punkt, durch welchen die Nadel mit dem Bindfaden gestochen wird. Fig. 15 zeigt das vollständig dressirte Geflügel; B und C sind die beiden Punkte, durch welche man die Nadel sticht, um die Keulen zu befestigen. Ist das Geflügel zum Braisiren (spr. Bräsiren), oder Kochen bestimmt, so biegt man die Füße, nachdem die Klauen abgehauen, auf die Keulen zurück und befestigt sie in dieser Lage, während beim Braten die Beine dicht aneinandergedrückt über den Steiß hinausragen. Hat das Geflügel eine spitze Brust, so schlägt man den Brustknochen mit einem Holzlöffel entzwei, muß aber zuvor ein mehrere Male zusammengelegtes Tuch darüber decken, um die Haut nicht durchzuschlagen. Wenn nun das Federvieh so weit bereitet ist, wird es entweder zum Braten

gespickt oder barbirt; letzteres vollführt man, indem man dünne Speckbarden schneidet, das Geflügel damit bedeckt und diese mit Bindfaden festbindet.

Um Geflügel längere Zeit aufzubewahren, zieht man mit einem kleinen Haken die Eingeweide behutsam durch den After heraus, steckt Papier an die Stelle und hängt das Federvieh mit den Federn an einem kühlen Ort auf, oder legt es in ein reines Tuch eingeschlagen auf Eis. Außerdem muß man darauf sehen, daß das Geflügel vor dem Schlachten nicht frißt, weil das im Kropfe enthaltene Futter, namentlich bei Putern, leicht sauer wird und dem Fleische einen unangenehmen Geschmack mittheilt.

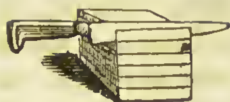
2. Die Vorbereitung zum Spicken.

Das Spicken dient dazu, die dem Fleische oder Geflügel etwa fehlenden Fetttheile durch Speck, der gleichmäßig über die Oberfläche und im Innern vertheilt wird, zu ersetzen, um dem Stück dadurch ein besseres Aussehen zu geben und den Wohlgeschmack desselben zu erhöhen. Eine erste Bedingung, ohne die man nicht im Stande sein wird, sauber zu spicken, ist, daß der Speck, womöglich Luftspeck, fest und zähe und so geschnitten ist, daß er genau in die Spicknadel paßt, das heißt, nicht zu stark, aber auch nicht zu schwach sei. Beim Schneiden der Speckfäden wird der obere weichere Theil des Speckes zu Barden (dünnen Platten) abgeschnitten, so daß nur etwa zwei Finger dick als zum Spicken tauglich stehen bleibt. Nun theilt man von dem Speck ein langes, viereckiges Stück ab, dessen Breite sich nach der Länge der Speckfäden richtet und macht von oben herab bis auf die Schwarte der Quere nach Einschnitte, die näher oder weiter von einander abstehen, je nachdem die Speckstücke dicker oder dünner sein sollen. Dann setzt man das Messer wagerecht eben so weit unter der oberen Kante, als die oberen Querschnitte von einander entfernt sind, ein, trennt durch einen Längenschnitt von rechts nach links die erste Lage ganz viereckiger Speckfäden ab und fährt damit fort, bis die letzte Lage von der Schwarte abgeschnitten ist. Fig. 16 zeigt ein so geschnittenes Stück Speck; das Messer deutet den wagerechten Schnitt an. Da diese Art jedoch längere Uebung erfordert, so wendet man eine leichtere an, indem man immer nach vier Querschnitten die Schwarte durchschneidet, diese Stücke auf die hohe Kante legt und nun die Speckfäden in der erforderlichen Dicke von oben herab

Fig. 16.



Fig. 17.



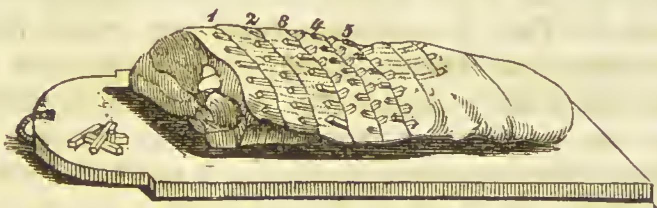
abschneidet (siehe Fig. 17). Die Länge des zum Spicken erforderlichen Speckes ist nach der Größe des Fleisches oder Geflügels verschieden; sie würde z. B. bei einem Rinderfilet 4—5 Zoll, bei Kalbsmilch nur 1½ Zoll betragen. Das Fleisch, welches gespickt werden soll, wird nach dem Seite 22 unter Abhäuten angegebenen Verfahren sauber abgehäutet. Sind es Kalbs- oder Wildnüsse, so löst man diese zuerst aus der Keule, indem man dabei den deutlich zwischen jeder Nuß erkennbaren Näthen folgt (auf Fig. 6 Seite 8 sind dieselben durch Striche angedeutet), und häutet dieselben auf der oberen und unteren Seite sauber ab. Kalbsmilch wird in lauwarmem Wasser recht weiß gewässert, dann läßt man das Wasser kochend heiß werden, nimmt die Milch, wenn sie recht steif geworden ist, heraus, preßt sie leicht zwischen zwei Deckeln und spickt sie dann. Die Milch darf jedoch nicht etwa weich werden, da sie sonst beim Spicken zerreißen würde.

Geflügel wird recht rund dressirt und entweder durch nochmaliges Flambiren oder durch Eintauchen in heißes Wasser steif gemacht.

3. Das Spicken.

Um das dabei zu beobachtende Verfahren klar zu machen, nehmen wir ein Rinderfilet als Beispiel. Das Filet (spr. Fileh) wird der Länge

Fig. 18.



nach auf einem reinen Tuch auf den Tisch gelegt und mit der darunter geschobenen linken Hand festgehalten. Dann drückt man mit der Spicknadel drei ⅓ Zoll von einander entfernte Querlinien, in Figur 18 mit 1, 2, 3 bezeichnet, auf das Fleisch an dem dicken Ende ein, sticht die Spicknadel, von rechts nach links anfangend, bei 3 in das Fleisch, so daß sie bei 1 wieder herauskommt, steckt nun einen Speckfaden hinein und zieht ihn durch, so daß die Speckfäden auf beiden Linien gleich weit aus dem Fleisch hervorstehen. Der zweite Faden kommt dicht neben dem ersten und so fort, bis man auf der linken Seite am Ende der Reihe angekommen ist. Nun macht man in gleicher Entfernung von der dritten

eine vierte Linie 4, führt die Nadel bei derselben ein, so daß sie bei der zweiten Linie wieder herauskommt; ist auch diese Reihe beendigt, so zeichnet man die fünfte Linie und zieht die Speckfäden so durch, daß sie sich mit denen auf der dritten kreuzen. In dieser Art wird nun das Filet so gleichmäßig wie möglich bis zum Ende gespickt. Um jedes beliebige Fleischstück zu spicken, hat man darauf zu sehen, daß die Speckfäden in der gleichen Richtung der Fleischfasern durchgezogen werden, damit man sie beim Tranchiren (spr. Tranghschiren) quer durchschneidet. Um große zum Schmoren bestimmte Stücke zu spicken, schneidet man den Speck in etwa 7 Zoll lange, ¼ Zoll dicke Streifen, wälzt diese in etwas Salz und gestoßenen Gewürzen (siehe Seite 25) und zieht sie mit einer großen, dazu eigends geformten Spicknadel quer durch das Fleisch, oder man sticht mit einem runden zugespitzten Holzspeil, welcher die Dicke der Speckfäden haben muß, Löcher in gleicher Art hinein, in die man dann den Speck schiebt.

Die Spicknadeln müssen von verzinntem Messing, gut gespalten und elastisch sein und sehr rein gehalten werden, da sie leicht Grünspan ansetzen. Auch muß man 4 bis 5 von verschiedener Größe haben.

4. Die Vorbereitung der Fische.

Da, wo man sie sich verschaffen kann, verwendet man immer nur lebende Fische. Bei schon abgestorbenen erkennt man leicht an den rothgefärbten Kiemen und klaren Augen, ob sie noch brauchbar sind; auch bei Seefischen sind klare, hervorstehende Augen und ein noch festes Fleisch sichere Kennzeichen der Frische. Nachdem die Fische durch ein paar Schläge auf den Kopf*) abgeschlachtet sind, werden sie entweder mit dem Messer von dem Schwanz nach dem Kopf zu, oder wie die Barse mit einem kleinen Reibeisen geschuppt, andere, z. B. die Schleie, reibt man erst mit heißem Wasser ab, damit die Schuppen leichter loslassen. Größere Fische, wie Zander, Karpfen, Hechte u. s. w. werden barbirt, das heißt, man fährt mit einem spitzen Messer zwischen Haut und Schuppen, indem man den Schwanz mit einem Tuche in der linken Hand festhält, und trennt so die Schuppen mit der darunter liegenden grauen Haut in langen Streifen von dem Fisch, der dadurch ein weißes und glatteres An-

*) Nutzlos und grausam ist es, die Fische, wie es nur zu oft geschieht, lebendig zu schuppen und auszunehmen, da man ihnen durch einige Schläge auf den Kopf diese Qual ersparen kann, sie dadurch auch nichts von ihrem Wohlgeschmack verlieren.

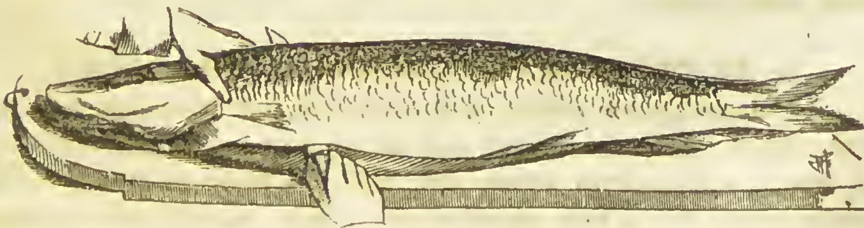
sehen erhält. Aale werden, wenn sie klein sind, mit Salz abgerieben, sind sie aber größer, so macht man im Genick einen Einschnitt, schnürt eine Bindfadenschleife fest um den Kopf und hängt den Aal daran an einen starken Nagel. Nun schneidet man mit einem scharfen Messer rings um den Kopf, dicht unter den Bauchflossen, die Haut behutsam bis auf die zweite graue Haut durch, löst erstere etwa einen Zoll breit davon los und streift sie, indem man sich dabei eines Tuches bedient, mit beiden Händen nach dem Schwanz zu ab. Am After trennt man die Haut mit dem Messer ab, wenn sie dort festsitzen sollte. Fische, die blau gekocht werden, schuppt man gar nicht und sucht den auf den Schuppen befindlichen Schleim unverletzt zu erhalten. Um die Fische auszunehmen, schneidet man den Bauch vom After bis zum Kopfe auf, nimmt die Eingeweide heraus, ohne die Galle zu zerdrücken, kratzt das längs dem Rücken sitzende Blut rein heraus und wäscht nun den Fisch mehrere Male gut ab. Soll er in Stücke zerschnitten werden, so macht man statt des Längenschnittes einen Querschnitt zwischen den Bauchflossen und entfernt wie oben die Eingeweide. Sodann werden die Kiemen herausgerissen, die Flossen kurz am Körper abgeschnitten, der Schwanz abgerundet, und wenn man den Fisch ganz geben will, längs dem Rücken einige Einschnitte gemacht.

Bei Karpfen, Bleien u. s. w. macht man gleich nach dem Abschlachten einen Einschnitt in die Kehle und fängt das Blut mit etwas Essig auf, um es später zu verwenden.

5. Das Ausschneiden der Fische.

Nachdem man den Fisch wie oben geschuppt, macht man in der Mitte des Rückens vom Schwanz bis zum Kopf und auf der anderen

Fig. 19.



Seite vom Schwanz mitten durch den Bauch bis zum Kopfe, einen Einschnitt, steckt das Messer mit der Schneide nach dem Schwanz gewendet dicht über dem Rückgrat am Kopf durch diese Einschnitte, schneidet das Fleisch längs der Gräte bis zum Schwanz ab und trennt es durch einen

Querschnitt vom Kopf. Nachdem man auch die andere Hälfte so abgelöst, schneidet man die Bauchgräten so dünn wie möglich aus, wie auch die Bauch- und Rückenflossen, löst nun am Schwanzende das Fleisch mit einigen Schnitten von der Haut, setzt das Messer schräg in diesen Einschnitt, ergreift die abgelöste Haut mit der linken Hand und zieht sie unter dem Messer weg, wodurch man das Fleisch in einem Stücke von derselben lostrennt.

6. Die Vorbereitung der Gemüse.

Man putzt zunächst das erforderliche Wurzelwerk, Mohrrüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, Porré, Zwiebeln und einige Schalotten, legt es zum ferneren Gebrauch auf einem Teller zurecht, hackt Petersilie und Schnittlauch mit dem Wiegemesser, wäscht sie im Winter wegen des strengen Geschmackes in einem Tuchzipfel rein und preßt sie trocken aus. Die Gemüse werden geputzt und wenn es erforderlich ist, in kochendem Wasser blanchirt (spr. blanghschirt), ein paarmal aufgekocht, abgegossen und mit kaltem Wasser abgespült, dann entweder gleich gar gekocht oder bis zu ihrem Gebrauch in den passenden Geschirren fortgestellt.

7. Die Vorbereitung der Morcheln.

Man bricht die sandigen Stiele aus den Morcheln, zerschneidet letztere in kleine Stücke, wäscht sie einige Male in kaltem Wasser, setzt sie mit vielem Wasser in einem Geschirr zum Feuer und wäscht sie dann, sobald sie warm geworden, nochmals gut ab. Man wiederholt dies Verfahren, bis die Morcheln gänzlich vom Sande befreit sind.

Getrocknete Morcheln läßt man mit Wasser einmal aufkochen, kühlt sie ab, schneidet die sandigen Stiele aus, läßt sie noch öfter mit reinem Wasser heiß werden und wäscht sie jedes Mal rein aus, bis man keinen Sand mehr spürt.

8. Die Vorbereitung der Champignons (spr. Schampinjongh).

Die Champignons müssen noch geschlossen und frisch sein, was man leicht erkennt, indem bei frischen das Fleisch hart und weiß, während es bei länger aufbewahrten braun und welk ist. Nachdem man das obere sandige Ende der Stiele abgeschnitten, wäscht man die Champignons mehrere Male in kaltem Wasser vom Sande rein, legt sie zum Abtrocknen auf einen Durchschlag oder ein reines Tuch, schneidet die Stiele, sowie den oberen Rand glatt und zieht nun die Haut ab. Sobald man einen Champignon geputzt hat, wirft man ihn in eine verzinnte Kasse-

rolle, in welcher sich der mit etwas Wasser verdünnte Saft einer Citrone befindet, und schwenkt sie öfter um. Ist man mit allen fertig, so wird ein gutes Stück Butter, so wie auch etwas Salz und eine kleine weiße Zwiebel*) hinzu gethan und die Champignons sodann einige Male auf raschem Feuer aufgekocht.

Die Schalen, so wie auch die größeren Champignons, hackt man mit dem Wiegemesser recht fein, schwitzt sie mit etwas Salz, Butter und Citronensaft auf dem Feuer in einigen Augenblicken gar und erhält dadurch das sogenannte Champignons-Hachée (spr. Schampinjongh-Haschеh).

9. Die Vorbereitung der Trüffeln.

Die Trüffeln läßt man einige Zeit im Wasser liegen, damit der daran klebende Thon aufweicht, und bürstet sie nun mit einer scharfen Bürste so lange, bis sie ganz schwarz sind und kein brauner Sand mehr daran zu sehen ist. Man verwendet sie nun ungeschält oder nachdem man die Schale ganz fein abgeschnitten. Beim Einkauf der Trüffeln muß man darauf sehen, daß dieselben hart sind und keinen erdigen oder moschusartigen Geruch haben.

10. Die Vorbereitung der Maronen (süße Kastanien).

Die äußere harte Schale der Maronen wird abgeschnitten, die letzteren dann in kochendes Wasser geworfen, bis sich die zweite Schale leicht abstreifen läßt, diese nun so rasch wie möglich entfernt, indem die Maronen, wenn sie zu lange in heißem Wasser liegen, leicht gar werden und zerfallen.

Um die Maronen, die man häufig zum Dessert (spr. Deßähr) servirt, zu braten, schneidet man die Haut mit der Messerspitze über Kreuz ein und röstet die Kastanien in einer Kaffeetrommel in zehn Minuten auf hellem Feuer gar, oder man bedeckt den Boden einer Kasserolle mit Salz, legt sie hinein und backt sie im heißen Ofen in einer halben Stunde weich.

---

*) Wenn sich auch die alte Regel, daß giftige Pilze eine weiße Zwiebel oder einen silbernen Löffel blau färben, bei neueren Versuchen nicht immer bewährt hat, so wendet man doch, um der Verantwortlichkeit überhoben zu werden, eins von beiden Verfahren an.

11. Reis zu reinigen.

Der Reis wird in kaltem Wasser zwischen den Händen tüchtig gerieben, dann mit Wasser ein Mal aufgekocht, auf einen Durchschlag gethan, rein abgespült, verlesen und nun auf die verschiedenartigste Weise verbraucht.

12. Gries und Graupen zu reinigen.

Beide werden nur mit kaltem Wasser behutsam abgespült. Den Gries kann man auch, wenn er nicht dumpfig ist, ohne jede Vorbereitung anwenden.

13. Sago zu reinigen.

Der indische oder ächte Sago wird, da er meist in größeren Stücken zusammengeballt ist, erst gestoßen und durch einen Durchschlag gesiebt, ein oder zwei Mal abgebrüht und dann zur Suppe gethan. Kartoffelsago wird mit vielem Wasser so lange aufgekocht, bis er klar ist, rein abgespült und so verbraucht.

14. Rosinen zu reinigen.

Sultan-Rosinen reibt man mit etwas Mehl in einem Tuch so lange, bis die Stiele abgegangen, setzt sie mit Wasser zum Feuer, läßt sie einige Male aufkochen, gießt sie auf einen Durchschlag, spült sie ab und verliest sie sodann. Corinthen werden auf gleiche Weise gereinigt. Große Rosinen werden von den Stielen befreit, aufgekocht, rein gewaschen und verlesen. Sollen sie ohne Kerne gebraucht werden, so nimmt man diese mit einem spitzen Messer heraus. Auch schwitzt man die Rosinen wohl mit etwas Zucker und Wein, bis sie recht rund sind.

15. Ausbackteig, Klare.

Ein halbes Pfund Mehl wird mit 2 Eßlöffeln Provenceröl, 2 gelben Eiern, etwas Salz, Bier, Weißwein oder Wasser zu einem dickflüssigen Teig klar gerührt und der steif geschlagene Schnee von dem Eiweiß langsam darunter gezogen. Der Teig muß so dick sein, daß er die hineingetauchten Gegenstände vollständig bedeckt. Die Eier, so wie der Schnee, können auch ohne Nachtheil fortgelassen werden.

16. Butter oder Backfett zu klären.

Die Butter läßt man auf gelindem Feuer so lange kochen, bis sie still wird, ohne sich aber zu färben, zieht sie zurück, nimmt den auf der Oberfläche schwimmenden Schaum ab und gießt sie behutsam von dem Bodensatz in das zum Ausbacken bestimmte Geschirr klar ab.

Will man gesammeltes Bouillonfett (spr. Buljongh) zum Ausbacken verwenden, so setzt man es in einem flachen eisernen Tiegel oder in einer unverzinnten Kasserolle zum Feuer und gießt es, sobald es aufhört zu kochen, durch ein Blechsieb klar ab.

Beim Ausbacken setzt man die Butter oder das Backfett in einem weiten mit einem Stiel versehenen Geschirr zum Feuer und läßt sie heiß werden, was man an einem kaum merkbaren Rauch, der aus der Butter aufsteigt, oder daran erkennt, daß ein Stück Teig, welches hineingeworfen wird, gleich auf die Oberfläche kommt; thut nun so viel Stücke, als bequem Platz haben, hinein, zieht das Fett vom Feuer zurück, nimmt die Sachen, sobald sie schön braun gebacken, mit dem flachen Schaumlöffel heraus und läßt sie auf einem reinen Tuche oder auf Löschpapier abtropfen. Die Butter setzt man von Neuem auf's Feuer und wiederholt, sobald sie heiß ist, das vorige Verfahren. Während des Backens wird das Geschirr fortwährend hin und her geschüttelt. Fängt die Butter an zu schäumen, so muß etwas geklärte Butter hinzu gethan werden, weil sonst die zu backenden Gegenstände sich nicht mehr färben und zu viel Fett aufnehmen würden. Man versetzt deshalb auch wohl die Butter zur Hälfte mit Schweineschmalz, weil sie dann nicht so rasch matt wird. Das aus dem Bouillonfett gewonnene Backfett kann man öfter benutzen, man wendet es aber in der Regel nur bei Fleisch, Geflügelstücken u. s. w. an.

17. Butter zu Sahne zu rühren.

Da die fast immer in der Butter enthaltenen Milch- oder Salztheile, namentlich bei Backereien, störend einwirken können, so ist es vorzuziehen, Butter, ehe man sie zu Sahne rührt, wie in Nr. 16 zu klären, doch muß man sie nachher halb erkalten lassen. Dann thut man die Butter in einen irdenen Napf und rührt sie mit einem Holzlöffel oder einer Reibekeule so lange nach einer Seite, bis sie ganz weiß und schaumig wird. Im Winter verrichtet man diese Arbeit am besten an einem recht warmen Ort, erwärmt auch wohl den Napf und den Löffel. Hat

man ganze Eier darunter zu rühren, so kann man auch diese in etwas lauwarmem Wasser vorher warm machen.

18. Sardellenbutter.

Nachdem die Sardellen rein gewaschen und abgetrocknet sind, reißt man das Fleisch von den Gräten, hackt es recht fein und streicht es mit ebenso viel frischer Butter durch ein feines Sieb.

19. Krebsbutter.

Sobald das Fleisch der gekochten Krebse aus den Schalen gebrochen ist, stößt man diese in einem Mörser recht fein, fügt etwa halb so viel Butter als Schalen hinzu und läßt sie in einer Kasserolle langsam unter öfterem Umrühren roth schwitzen. Nachdem kochendes Wasser oder Fleischbrühe hinzugegossen worden ist, läßt man die Flüssigkeit kurze Zeit auf dem Feuer stehen, gießt sie durch ein feines Sieb in ein flaches Geschirr, spült die Schalen nochmals mit etwas kochendem Wasser ab und läßt die Butter erkalten. Ist sie fest geworden, so wird sie von der Flüssigkeit abgenommen, nochmals eingeschmolzen und so verwendet.

20. Kräuterbutter.

Man knetet in recht feine Butter gehackte Kräuter, wie Petersilie, Estragon und Schnittlauch, oder auch wohl etwas feingehackte Schalotten.

21. Geriebene Semmel.

Von Milchbrod oder Semmel, die einen Tag alt sind, schneidet man die braune Schale ab, reibt das Brod auf dem Reibeisen oder auch zwischen einem reinen Tuch mit den Händen fein und siebt es durch einen Durchschlag.

Das Brod reibt sich bedeutend besser, wenn es älter und dadurch hart geworden ist, wird aber zu fein und sandartig, wodurch die darin gewälzten Gegenstände beim Braten oder Backen eine nicht so schöne Farbe erhalten.

22. Eingeweichtes Milchbrod.

Nachdem das Milchbrod oder Franzbrod geschält und in Stücke geschnitten ist, wird es mit Wasser, Milch oder Bouillon (spr. Buljongh) eingeweicht und, rein ausgedrückt, entweder gleich verwendet, oder man macht damit eine Panade, wie sie Seite 28 beschrieben ist.

23. Farce (spr. Fahrß') von Kalbfleisch (godiveau spr. Godiwoh).

Ein Pfund derbes Kalbfleisch aus der Keule oder dem Rückenstück wird aus Häuten und Sehnen geschabt und mit 1 ¼ Pfund Rindernierentalg oder auch Mark recht fein gehackt und in einem Reibenapf, indem man ab und zu ein paar Tropfen kaltes Wasser dazu gießt, so lange gerührt, bis die Fleisch- und Fetttheile genau mit einander verbunden sind. Dann thut man das nöthige Salz, etwas Pfeffer, Muskatnuß und 2 ganze Eier dazu, streicht die Farce durch ein großes Farcesieb, vermischt sie mit etwas fein gehackter Petersilie und Schnittlauch und rollt mit Mehl einen kleinen Kloß, den man einige Augenblicke in kochender Bouillon oder Wasser gar kocht und ihn probt. Er muß zusammenhalten, aber doch zart und von gutem Geschmack sein; wäre er noch zu fest, so fügt man etwas weiße Sauce (spr. Sohße) hinzu, im Gegentheil aber ein oder zwei ganze Eier. Hat man einen großen Mörser, so ist es vorzuziehen, Fleisch und Fett darin fein zu stoßen, immer aber lasse man sich die Mühe des Durchstreichens nicht verdrießen, indem die Farce nur dadurch ganz von den Sehnen frei und so viel zarter wird.

24. Eine andere Kalbfleisch-Farce (spr. Fahrß').

Nachdem 1 Pfund Kalbfleisch wie vorher geschabt und fein gehackt ist, reibt man 12 Loth Panade (siehe Seite 28) und 12 Loth Butter in einer Reibesatte recht weiß, thut nach und nach das gehackte Fleisch, sowie Pfeffer, Salz und Muskatnuß dazu, schlägt ein ganzes Ei hinein und streicht die Farce durch. Nun wird ein kleiner Kloß zur Probe abgekocht und je nachdem er zu fein oder zu hart ist, ein Ei oder etwas weiße Sauce (spr. Sohße) dazu gethan. Hat man diese nicht vorräthig, so rührt man etwas Butter mit Mehl und Bouillon oder Sahne zu einer dicken Sauce auf dem Feuer ab und bedient sich derselben, sobald sie erkaltet ist.

25. Farce (spr. Fahrß') zu kalten Pasteten.

Diese wird entweder von Kalbfleisch, oder von Kalb- und magerem Schweinefleisch, beides zu gleichen Theilen, bereitet. Zu den kalten Wildpasteten nimmt man Wildfleisch. Das erforderliche Fett besteht entweder in gehacktem oder geschabtem Luftspeck, oder in frischem Schweinefett.

1 Pfund derbes Kalbfleisch, so wie 1 Pfund Schweinefleisch, wird aus den Sehnen geschnitten, die Hälfte davon ausgeschabt, die andere Hälfte in kleine Stücke geschnitten, welche in etwas Butter oder zer-

lassenem Speck mit zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln rasch und kurz auf dem Feuer abgeschwitzt werden. Sobald das Fleisch erkaltet, wird es mit dem rohen so fein wie möglich gehackt, in die Reibesatte oder den Mörser gethan, mit 2 Pfund Speck oder Schweinefett, welches vorher gleichfalls fein gehackt ist, genau vermischt, mit Salz und gemischten Gewürzen abgeschmeckt und durch ein Fareesieb gestrichen. Werden die Pasteten bald verbraucht, so kann man etwas Panade zu der Farce verwenden, doch muß dann das Fettquantum entsprechend verringert werden.

26. Farce (spr. Fahrß') zu warmen Pasteten und Gratins (spr. Gratängh).

Soll die Pastete von Fleisch oder zahmem Geflügel bereitet werden, so nimmt man Kalbfleisch, zu Wildpasteten jedoch Wildfleisch, oder, namentlich zu den Gratins von Krametsvögeln und Lerchen, Kalbsleber. Auch die Abgänge von Braten sind dazu zu verwenden. Das rohe Kalb- oder Wildfleisch oder die Kalbsleber wird, wie in der vorigen Nummer, in Speck oder Butter mit einigen Zwiebeln einpassirt (siehe S. 24), und wenn es erkaltet ist, fein gehackt; man vermischt es in einer Reibesatte mit ¼ so viel Panade und ¼ so viel Butter, würzt es mit Salz und gemischtem Gewürz, schlägt einige Eigelbe dazu und streicht die so bereitete Farce durch. Werden zu den Pasteten oder Gratins Trüffeln verwendet, so fügt man die ganz fein gehackten Schalen zur Farce. Bei Schnepfen, Krametsvögeln und Lerchen werden die Eingeweide zugleich mit dem zur Faree verwendeten Fleisch abgeschwitzt. Sehr häufig bedient man sich auch der in der vorigen Nummer enthaltenen Faree zu Gratins oder warmen Pasteten.

27. Farce (spr. Fahrß') von Hühnern.

Das von den Knochen geschnittene Hühnerfleisch wird sehr sauber ausgeschabt und fein gehackt. Dann rührt man etwa ein Drittel so viel Semmel-Panade, als man Fleisch hat, und etwas mehr als ein Drittel Butter in der Reibesatte recht weiß, fügt nach und nach das Hühnerfleisch, das nöthige Salz, Pfeffer und Muskatnuß, so wie auch einige gelbe Eier dazu und streicht die Farce durch. Die Probe wird wie gewöhnlich gemacht und wenn es nöthig, etwas weiße Sauce hinzugefügt.

28. Farce (spr. Fahrß') von Fischen.

Man verwendet dazu in der Regel das Fleisch von Zandern, Hechten oder Karpfen, weil es die meiste Bindekraft besitzt. Will man eine

Farce von anderen, namentlich Seefischen, bereiten, so muß weniger Panade und Butter dazu genommen werden. Die Bearbeitung geschieht folgendermaßen:

Das Fleisch des Fisches wird, wie es S. 35 unter Nr. 5 beschrieben ist, ausgeschnitten, gewaschen, recht rein abgetrocknet und dann auf einem reinen Brett recht fein gehackt. Hierauf nimmt man ein Drittel so viel Panade, als man Fisch hat, und auch denselben Theil Butter, reibt beides, so wie den gehackten Fisch, in einem Napf oder Mörser recht weiß, fügt das nöthige Salz, Pfeffer, Muskatnuß und ein ganzes Ei hinzu und streicht die Farce durch. Will man derselben einen Zwiebelgeschmack geben, so schwitzt man einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln in Butter gar, doch so, daß sie weiß bleiben, und rührt sie darunter. Kürzer und besser verfährt man aber, wenn man eine geputzte Zwiebel mit dem Hackmesser zerdrückt und nun den Saft in die Farce preßt*).

29. Semmel-Farce (spr. Fahrß') zum Füllen des Geflügels.

Nachdem man ¼ Pfund Butter schaumig geschlagen, rührt man nach und nach 2 ganze Eier und 2 Eidotter darunter, thut Salz, Muskatnuß, fein gehackte Citronenschale, etwas verlesene und gewaschene Corinthen und so viel geriebene Semmel hinzu, daß der zur Probe gekochte Kloß ziemlich fest ist. Ist er zu weich, so muß noch ein Ei und geriebene Semmel zugesetzt werden.

30. Weißmehl, Braunmehl.

Um Suppen oder Saucen (spr. Sohßen) seimig zu machen, bedient man sich der Mehlschwitze, die folgendermaßen bereitet wird: Ein Stück Butter läßt man auf dem Feuer zergehen, fügt so viel Mehl, als man unter dieselbe verrühren kann, hinzu und läßt es nun auf gelindem Feuer langsam gar schwitzen, ohne daß es sich braun färbt. Will man Braunmehl bereiten, so rührt man Mehl und Butter so lange auf langsamem Feuer, bis es eine hellbraune Farbe annimmt. Soll nun eine Flüssig-

---

*) Bei der Farcebereitung hat man hauptsächlich darauf zu sehen, daß man sie lieber zu fest, als zu fein macht, indem man einer zu festen Farce leicht durch etwas Sauce die erforderliche Zartheit verleihen kann, während es bei weitem schwieriger ist, einer zu weichen Farce die nöthige Bindung zu geben. Es bleibt in diesem Fall nur das eine Mittel, etwas von dem zur Farce verwendeten Fleisch roh fein zu hacken, durchzustreichen und mit der zu feinen Farce zu vermischen.

keit gebunden werden, so gießt man erst wenig davon zu dem so bereiteten Mehl, rührt es damit recht glatt und füllt nun unter fortwährendem Umrühren auch die übrige Flüssigkeit auf; nur so erreicht man, daß eine Sauce oder Suppe recht klar ohne Mehlklümpe gebunden wird.

31. Vorbereitung der Mandeln und Pistazien.

Die Mandeln und Pistazien werden so lange in kochendes Wasser gethan, bis sich die Schale leicht abziehen läßt. Die geschälten Mandeln werden sodann in kaltes Wasser geworfen, damit sie recht weiß bleiben.

Will man die Mandeln oder Pistazien reiben oder stoßen, so muß man nach und nach ein paar Tropfen Wasser oder Eiweiß dazu thun, damit sie nicht ölig werden.

32. Hagelzucker, gestoßener Zucker.

Man stößt den Zucker im Mörser nur einige Male durch und siebt ihn durch einen Durchschlag mit großen Löchern, den gesiebten aber wieder durch einen Durchschlag mit kleineren Löchern. Der auf dem zweiten Durchschlag zurückbleibende graupenartige Zucker ist der sogenannte Hagelzucker, dessen man sich zu vielen Backereien bedient. Hat man davon das nöthige Quantum gewonnen, so wird der übrige Zucker fein gestoßen und durch ein feines Sieb gesiebt.

33. Vanillen- (spr. Waniljen-) Zucker.

Vanille, die schon zu Crême, Mehlspeisen u. s. w. gebraucht ist, wird bei gelinder Hitze so hart wie möglich getrocknet, mit Zucker recht fein gestoßen und durch ein feines Sieb gerieben.

34. Citronen-Zucker.

Auf der rauhen Seite eines Stückes Zucker reibt man die äußere Schale von Citronen ab, bis der Zucker gelb gefärbt ist, schabt nun das Gelbe mit dem Messer herunter, trocknet es einen Augenblick im Ofen und siebt es, recht fein gestoßen, durch. Ebenso wird der Apfelsinen- und Pomeranzen-Zucker bereitet.

35. Eiweiß zu Schnee zu schlagen.

Das Eiweiß muß rein, ohne jede Beimischung vom Gelben, in einen trocken ausgewischten kupfernen oder messingenen Kessel gethan werden. Nachdem dies geschehen, fängt man an, dasselbe mit dem ebenfalls rein abgetrockneten Schneebesen langsam zu schlagen und fährt

darin mit zunehmender Geschwindigkeit fort, bis man einen glatten, steifen Schnee erhält. Man erkennt die erforderliche Festigkeit desselben daran, daß er beim Herausziehen des Schneebesens sich in graden steifen Spitzen von diesem trennt. Um das Gerinnen oder Käsen des Schnees zu verhindern, was bei ganz frischen Eiern oft vorkommt, drückt man ein paar Tropfen Citronensaft in das Eiweiß oder thut etwas gestoßenen Zucker hinzu.

36. Das Legiren, Abziehen, Abquirlen.

Suppen, Saucen und andere Speisen werden, um ihnen ein schönes gelbes Ansehen zu geben, oder um sie recht bündig zu machen, mit Eidottern abgezogen. Zu diesem Zweck schlägt man das Gelbe der Eier in einen Topf und quirlt es zu den Suppen mit etwas Milch oder Sahne, zu den Saucen mit Wein oder Wasser recht klar und gießt es durch ein grobes Sieb, um den Hahnentritt davon zu scheiden. Will man aus Ersparniß ganze oder weniger Eier verwenden, so fügt man etwas Mehl hinzu. Die so verdünnten oder klargerührten Eier nennt man Liaison (spr. Liäsongh). Soll nun eine Suppe oder Sauce abgezogen werden, so nimmt man sie kochend vom Feuer, gießt unter stetem Umrühren etwas davon in die wie oben bereitete Liaison und dies in die ganze Masse zurück. Die Suppen werden nun gleich angerichtet, während man die Saucen noch einen Augenblick zum Feuer setzt, damit die Eier gar werden, ohne jedoch zu gerinnen. Dickere Saucen, oder solche, in die Citronensaft gedrückt ist, können, ohne daß sie gerinnen, nach dem Legiren noch beliebig eingekocht werden.

37. Zuckerjus (spr. =schüh), Caramel.

In Ermangelung von Fleischjus kann man Suppen oder Saucen mit nachstehender Farbe leicht braun färben. Gestoßener Zucker wird auf einem kleinen Kasserolldeckel, oder in einem dazu bestimmten kleinen eisernen Tiegel dunkelbraun gebrannt, Wasser dazu gegossen und nun die Farbe einige Male aufgekocht und durch ein feines Sieb gegossen. Um sie noch stärker zu machen, brennt man eine gleiche Quantität Zucker nochmals und füllt die erste Abkochung auf. Bei der Anwendung muß man sich wegen des bitteren Geschmacks der Farbe vorsehen, um nicht zu viel an die Speisen zu thun.

38. Spinatmatte.

Der Spinat wird gewaschen, in einem Mörser fein gestoßen, sodann der Saft durch ein reines Tuch gepreßt und in einem flachen Deckel oder einer Schüssel auf ein Gefäß mit kochendem Wasser gesetzt, bis er gerinnt und sich die grünen fleischigen Theile von dem Flüssigen trennen. Hierauf gießt man das Ganze auf ein feines Sieb und verwendet, sobald das Wasser rein abgelaufen, die grüne Matte.

39. Cochenille (spr. Koschenilje) zum roth Färben.

1 Loth gepulverte Cochenille, 1 Loth Cremor tartari, 1 Loth Sal tartari und 1 Loth Alaun, auch diese drei Substanzen gepulvert, werden in einem Topf unter fortwährendem Umrühren mit einem halben Tassenkopf voll Wasser angefeuchtet, worauf die Masse aufbraust. Nach einigen Stunden gießt man diese Mischung durch ein reines Tuch und füllt sie in kleine Fläschchen, die man gut zukorkt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.*)

Dritter Abschnitt.

Einlagen zu Suppen und Fricassee.

In diesem Abschnitte sind die gebräuchlichsten Recepte zu den Suppen-Einlagen enthalten, die je nach ihrer Zusammenstellung beliebig in klare oder gebundene oder auch in Obst- oder Milch-Suppen gegeben werden können. Die Recepte zu den verschiedenen Klößen sind so annähernd wie möglich festgestellt, doch ist es unumgänglich nöthig, daß man bei jeder Kloßmasse, selbst wenn man sie schon oft bereitet hat, eine Probe abkocht und dann, je nachdem diese zu locker oder zu fest ausfällt, etwas geriebene Semmel, Mehl oder ein Ei, im Gegentheil aber ein wenig Milch oder geschmolzene Butter unter die Masse rührt. Die zum Garmachen der Klöße bestimmte Flüssigkeit muß beim Hineinthun

*) Um die Cochenille und Spinatmatte längere Zeit aufzubewahren, vermischt man sie mit etwas Weingeist.

derselben kochen, wird aber, wenn die Kloßmasse sehr fein ist, vom Feuer zurückgezogen und darf dann nur ziehen. Die meisten der beschriebenen Klöße können auch beliebig zu Fricassee verwendet werden.

40. Nudeln.

Man siebt 6—8 Loth Mehl auf den Backtisch oder ein reines Brett, macht eine kleine Vertiefung in die Mitte, schlägt ein ganzes Ei hinein, thut etwas Salz dazu, mischt nun Ei und Mehl mit dem Messer gut durch und knetet mit den Händen einen festen glatten Teig. Dann schneidet man denselben in 4 Theile, die man mit dem Rollholz so dünn wie möglich ausmangelt und etwas betrocknen läßt. Jede Teigplatte wird in ein bis zwei Zoll breite Streifen getheilt, die man über einander legt und in feine Fäden schneidet. Die Nudeln werden nun entweder gleich verbraucht, oder auf dem Tische breit auseinander gestreut und getrocknet, um sie dann nach Belieben zu verwenden. Will man sie recht gelb haben, so nimmt man statt des ganzen 3 gelbe Eier.

41. Eiergraupen.

Der wie in der vorigen Nummer bereitete Nudelteig wird mit dem Wiegemesser so fein wie Perlgraupen gehackt und durch einen Durchschlag gesiebt, oder auf dem Reibeisen gerieben. Er muß aber so fest wie möglich geknetet sein.

42. Plinsennudeln.

Es werden 6 ganze Eier, ¼ Pfund Mehl und ¼ Quart Milch in einem Topf recht klar gequirlt, dann etwas Salz und 4 Loth geschmolzene Butter dazu gerührt und mit dieser Masse ganz dünne Plinsen von beiden Seiten gelb gebacken, die man wie in Nr. 40 zu Nudeln schneidet. Man verfährt beim Backen folgendermaßen: In einer kleinen Eierkuchenpfanne wird etwas klare Butter heiß gemacht und ein Löffel voll Plinsenmasse hineingefüllt, die man recht dünn auf dem Boden der Pfanne auslaufen läßt. Nachdem die Plinse auf der unteren Seite genug gefärbt ist, wird sie umgekehrt und auf der andern Seite gelb gebacken.

43. Ravioles (spr. Rawiohl).

Man nimmt 3 Eßlöffel voll von der wie in Nr. 27 bereiteten Hühnerfarce, vermischt diese mit 4 Loth geriebenen Parmesankäse, macht einen Nudelteig von gelben Eiern wie in Nr. 40, rollt ihn viereckig recht fein aus, bestreicht den untern Rand mit Ei, setzt von der Farce kleine, wie

eine Haselnuß große Häufchen, etwa einen Zoll von einander, darauf, klappt den Teig darüber, drückt ihn rings um die Farce fest und sticht nun mit einem runden Ausstecher von der Größe eines Achtgroschenstückes kleine Halbmonde aus, in deren Mitte die Farce eingeschlossen ist. Man kann auch außer dem Parmesankäse fein gehackte Kräuter, wie Petersilie, Kerbel u. s. w. der Füllung beigeben und sie mit etwas Spinatmatte grün färben.

44. Einlauf.

Es werden 3 ganze Eier mit 3 Eßlöffel Mehl und einem halben Tassenkopf Wasser oder Milch, dem nöthigen Salz und Muskatnuß gut verrührt und dann durch einen großlöchrigen Durchschlag in die kochende Bouillon oder Milch nach und nach gegossen. Sobald die Klümpchen alle auf die Oberfläche gestiegen, sind sie gar.

45. Eierklöße (Jakobins, spr. Schakobängh).

Man quirlt 6 ganze Eier mit ¾ Quart Sahne, Milch oder Fleischbrühe recht klar und thut Salz, etwas gestoßenen weißen Pfeffer und Muskatnuß dazu. Nachdem man die Mischung durch ein Sieb in eine mit Butter ausgestrichene Form gegossen, setzt man diese in einer Kasserolle mit kochendem Wasser gut zugedeckt entweder in den Bratofen oder auf ein langsames Feuer, damit das Wasser nur heiß bleibt, ohne zu kochen. Sobald die Kloßmasse fest geworden ist, nimmt man die Form aus dem Wasser, läßt sie etwas erkalten und stürzt die Eiermasse auf einen Teller, wo sie mit dem Messer oder mit einem Ausstecher in beliebige Formen geschnitten, oder auch mit dem Löffel zu kleinen Klößen abgestochen wird, die man beim Anrichten in die Suppe thut. Soll die Masse nicht löchrig und dadurch unbrauchbar werden, so muß man genau darauf achten, daß das in der Kasserolle befindliche Wasser nicht kocht, sondern nur kochend heiß ist.

46. Pot d'Espagne (spr. Poh d'Espanje), verlorenes Huhn.

Dieselben werden entweder weiß von Hühnern oder braun von Wildgeflügel bereitet. Man stößt das Brustfleisch von einem gekochten Huhn im Mörser recht fein, verdünnt es mit einigen Löffeln weißer Sauce und 8 Eigelben und streicht es durch ein feines Sieb. Nun verdünnt man die Masse mit ½ Quart Sahne oder Fleischbrühe, thut Salz, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer hinzu und füllt kleine Becherformen, die man mit Butter ausgestrichen, damit zur Hälfte und macht sie wie

die Eierklöße in der vorigen Nummer in einer Kasserolle mit kochendem Wasser gar. Nun stürzt man vor dem Anrichten die Masse aus den Formen und legt sie behutsam in die Suppe. Wird die Mischung von Wildgeflügel bereitet, so verdünnt man sie mit brauner Sauce und kräftiger Fleisch=Jus (spr. Schüh S. 26) und beendet sie wie vorher.

47. Eiernudeln.

Man rührt 6 Loth Mehl mit einem halben Tassenkopf voll Milch klar und mit 4 Loth Butter auf dem Feuer zu einem dicken Teig ab, schlägt 4 bis 5 ganze Eier dazu, so wie etwas Salz und Muskatnuß und streicht die Masse durch einen Durchschlag in die kochende Bouillon. Man kann auch nach Belieben etwas gehackte Kräuter, bei Milchsuppen aber statt der Muskatnuß etwas Citronenschale und Zucker beimischen.

48. Abgerührte Schwemmklöße.

Zu 8 Loth Mehl rührt man nach und nach einen Tassenkopf voll Milch, 2 ganze Eier und 6 Loth geschmolzene Butter, thut etwas Salz dazu und rührt die Masse auf gelindem Feuer, bis sie dick wird und von der Kasserolle losläßt. Es werden nun, wenn sie kalt ist, noch 3 ganze Eier dazu geschlagen und mit einem Löffel kleine Klöße in kochendes und gesalzenes Wasser gestochen. Sobald dieselben beim Durchschneiden nicht mehr teigig sind, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und giebt sie in die Suppe. Man erhält eine noch feinere Masse, wenn man das Mehl mit Milch und Butter abrührt, noch heiß ein ganzes Ei und wenn der Teig erkaltet ist, 4 gelbe Eier und den recht steif geschlagenen Eiweißschnee dazu mischt. Diese Klöße dürfen jedoch in kochendem Wasser nur ziehen, nicht kochen.

49. Gebackene Schwemmklöße.

Die nach Nr. 48 gekochten Schwemmklöße werden gut abgetrocknet, in heißer Butter schön gelb gebacken, abgetropft und in die Suppe gegeben.

50. Gerührte Schwemmklöße (Nockeln).

Man rührt 6 Loth Butter mit zwei gelben und einem ganzen Ei zu Sahne, thut Salz und Muskatnuß daran, mengt nach und nach 6 Loth Mehl darunter, streicht die Masse auf einem Teller flach und sticht mit einem Löffel die Klöße in kochendes Wasser oder Bouillon. Fünf Minuten genügen, um sie gar zu machen.

51. Wiener Nockeln.

Die Butter, etwa 8 Loth, wird recht schaumig mit 6 ganzen Eiern verrührt, 12 Loth Mehl, so wie Salz, Muskatnuß und ein wenig Zucker hinzugefügt und die Nockeln in Milch oder Bouillon gar gekocht.

52. Semmelklöße.

Für einen Silbergroschen Semmel wird fein geschält, in Wasser oder Milch geweicht und recht rein ausgedrückt. Nun rührt man 6 Loth Butter mit 3 ganzen Eiern zu Sahne, mischt nach und nach die Semmel, etwas Salz und Muskatnuß darunter und zuletzt ¼ Pfund Mehl und macht nun einen Kloß zur Probe. Ist er zu fein, so giebt man noch etwas Mehl, ist er aber zu fest, noch etwas Butter dazu. Die Klöße werden sodann mit dem Löffel ausgestochen, oder man formt sie mit etwas Mehl so groß wie eine Wallnuß und kocht sie in nicht zu wenig Wasser gar.

53. Eine andere Art Semmelklöße.

Nachdem ¼ Pfund Butter und 3 ganze Eier zu Sahne gerührt sind, mischt man ¼ Pfund geriebene Semmel, Salz und Muskatnuß hinzu. Wäre der zur Probe abgekochte Kloß zu fest, so muß noch etwas Butter, wäre er aber zu locker, noch etwas Semmel hinzugefügt, und die Klöße sobald wie möglich abgekocht werden.

54. Abgerührte Semmelklöße.

Das Milchbrod wird, nachdem es eingeweicht und ausgedrückt ist, mit Butter (auf 8 Loth Milchbrod etwa 4 Loth Butter) auf dem Feuer so lange gerührt, bis es sich von der Kasserolle löst, noch heiß mit einem oder zwei ganzen Eiern gebunden, erkaltet mit noch drei gelben Eiern, dem nöthigen Salz, Muskatnuß und einem Löffel Mehl vermischt und die Klöße in Bouillon gar gekocht.

55. Griesklöße.

Man läßt ¼ Quart Milch mit 4 Loth Butter, Salz und einem Stückchen Zucker aufkochen und rührt 5 Loth Gries entweder trocken, oder mit etwas Milch klar gequirlt, darunter, läßt ihn steif kochen, verbindet ihn heiß mit einem Ei und kalt mit zwei anderen und läßt die Klöße, welche mit dem Löffel ausgestochen sind, in kochendem Wasser,

Bouillon oder Milch gar kochen, oder auch in heißer geklärter Butter gelb backen.

56. Griesklöße mit Parmesankäse.

Nachdem man die in der vorigen Nummer beschriebene Griesmasse abgerührt und mit den Eiern verbunden hat, mischt man noch 4—6 Loth geriebenen Parmesankäse dazu und macht dann die Klöße, wie oben, in kochender Bouillon gar.

57. Reisklöße.

Der nach Nr. 11 gereinigte Reis, ¾ Pfund, wird in einer Kasserolle mit zwei Tassenköpfen voll Milch oder Bouillon, etwas Salz und 4 Loth Butter recht dick gekocht. Ist er erkaltet, so rührt man 4 ganze Eier, etwas Muskatnuß, oder wenn die Klöße zur Milchsupppe gegeben werden, etwas Zucker und Citronenschale darunter und formt runde Klöße, die in Milch oder Bouillon langsam gar gekocht werden.

58. Klöße von Reisgries.

Man wäscht ¼ Pfund Reisgries und schüttet ihn unter fortwährendem Umrühren in ¼ Quart Milch, die man mit 4 Loth Butter und etwas Salz hat aufkochen lassen, quillt ihn auf gelindem Feuer recht steif aus und läßt ihn erkalten. Hierauf werden 4 ganze Eier und etwas Muskatnuß dazu gethan und die Klöße in kochende Bouillon oder Milch abgestochen.

59. Krebsklöße.

Das Fleisch von einem halben Schock in Wasser und Salz gar gekochten Krebsen bricht man aus den Schwänzen und Scheeren, stößt die Schalen fein und schwitzt sie mit 10 Loth Butter langsam auf dem Feuer, bis die Butter schön roth gefärbt ist. Nun füllt man ein paar Löffel kochende Bouillon oder Wasser dazu und gießt das Ganze, nachdem es einmal aufgekocht, durch ein feines Sieb. Sobald die Butter erkaltet, nimmt man sie von der Flüssigkeit ab, rührt sie mit 4 Eidottern zu Sahne, fügt das feingehackte Krebsfleisch, etwas Salz, Muskatnuß, für 6 Pfennige eingeweichtes und trocken ausgedrücktes Milchbrod und ein wenig gehackte Petersilie und Schnittlauch dazu, sowie auch das zu Schnee geschlagene Weiße der 4 Eidotter. Nachdem man sich durch eine Probe von der Haltbarkeit der Kloßmasse überzeugt hat, werden die

Klöße in kochender Bouillon gar gemacht; doch dürfen sie darin nur ziehen, nicht kochen.

60. Leberklöße.

Man schabt ½ Pfund Kalbsleber aus Haut und Sehnen, hackt sie recht fein, rührt 8 Loth Butter mit 3 ganzen Eiern zu Sahne, giebt etwas gehackte Petersilie, Salz, Muskatnuß, Pfeffer und so viel geriebene Semmel dazu, daß man einen lockeren Kloß erhält. Nun formt man die Masse mit etwas Mehl zu runden Klößen, die in Bouillon gar gekocht werden.

61. Sagoklöße.

Der Sago wird wie in Nr. 13 gereinigt, in klarer Bouillon oder in Wein dick gekocht, auf einen Teller gethan und wenn er kalt ist, runde Klöße mit dem Löffel davon ausgestochen, die man in die Brüh- oder Weinsuppe thut, nachdem dieselbe schon in die Terrine gegossen ist.

62. Kartoffelklöße.

Etwa ein Dutzend Kartoffeln werden geschält, mit etwas Salz in Wasser weich gekocht und, nachdem sie abgegossen sind, durch ein Sieb gestrichen. So lange sie noch warm sind, rührt man 4 Loth Butter, so wie 2 ganze und 2 gelbe Eier, Salz, Muskatnuß und etwas weißen Pfeffer dazu und mischt 8 Loth Mehl darunter, auch wohl gehackte Petersilie. Nun kocht man einen Kloß zur Probe; wäre er zu weich, so müßte man noch Mehl und ein Ei, im Gegentheil aber noch etwas Butter hinzufügen. Die Klöße werden dann rund geformt, oder mit dem Löffel abgestochen und in Bouillon gekocht.

63. Eine andere Art Kartoffelklöße.

Zu 4 Loth zu Sahne gerührter Butter werden nach und nach drei ganze Eier, so wie Salz und Muskatnuß und ¼ Metze gekochte und auf dem Reibeeisen geriebene Kartoffeln gemischt, aus dieser Masse Klöße geformt und in Bouillon gar gekocht. Die Kartoffeln müssen, da sie sich warm nicht gut reiben lassen, vorher gekocht und vollständig erkaltet sein.

64. Böhmische Mehlfanzel.

Nachdem man ¼ Pfund Butter mit 6 ganzen Eiern schaumig gerührt hat, mischt man ¼ Pfund Mehl, Salz und Muskatnuß und den fest geschlagenen Schnee von 6 Eiweißen darunter, backt diese Mischung

auf einem flachen, mit Butter ausgestrichenen Kasserolldeckel im Ofen gelbbraun und schneidet sie in kleine schräge Vierecke, die man in guter Bouillon etwas aufweichen läßt und dann in die Suppe giebt.

65. Croutons (spr. Krutongh).

Man schneidet Semmel oder Milchbrod in feine Würfel oder Fäden, die man in geklärter Butter gelb bratet und zu verschiedenen Suppen gebraucht.

66. Parmesan-Croutons (spr. Krutongh).

Einen Tag altes Milchbrod oder französisches Weißbrod wird, nachdem man die braune Rinde abgeschält, in feine Scheiben geschnitten und diese mit einem runden Ausstecher von der Größe eines Viergroschenstücks ausgestochen. Hierauf taucht man die Croutons mit einer Seite in geklärte Butter und mit derselben Seite in geriebenen Parmesankäse, legt sie auf ein Blech oder einen Kasserolldeckel und giebt ihnen im Ofen eine hellgelbe Farbe.

67. Croutons (spr. Krutongh) von Maisgries mit Parmesankäse.

Nachdem man ¼ Quart Bouillon oder Wasser mit 6 Loth Butter und etwas Salz aufgekocht hat, schüttet man ¼ Pfund abgespülten Maisgries hinein und läßt ihn recht dick gar kochen. Sobald er erkaltet ist, mischt man 4 Loth geriebenen Parmesankäse, sowie 4 gelbe Eier oder 2 ganze darunter nebst etwas Muskatnuß und weißem Pfeffer, formt nun kleine flache Croutons, wie die in der vorigen Nummer beschriebenen, und backt sie in klarer Butter auf beiden Seiten gelbbraun.

68. Zwiebackklöße.

Der geröstete Zwieback wird getrocknet, gestoßen und durch einen Durchschlag gesiebt. Auf etwa 8 Loth Zwieback läßt man 6 Loth Butter in einer Kasserolle heiß werden, röstet den Zwieback darin, gießt ¼ Quart Milch auf, daß man eine dicke Masse erhält, die so lange auf dem Feuer gerührt wird, bis sie sich von der Kasserolle ablöst. Ist dieselbe erkaltet, so verrührt man 3 ganze und 2 gelbe Eier, sowie etwas gestoßenen Zimmet und Zucker darin und macht runde Klöße, die man entweder in Wasser oder in der Obstsuppe, zu der man dieselben in der Regel giebt, gar kocht.

69. Pumpernickelklöße.

Pumpernickel oder schwarzes Roggenbrod wird in Scheiben geschnitten, getrocknet, sodann gestoßen und durchgesiebt. Auf 8 Loth Brod rührt man 8 Loth Butter mit 4 ganzen Eiern zu Sahne, fügt 3 Loth geriebene Chocolade, etwas gestoßenen Zimmet, Vanille und Zucker, sowie das Brod hinzu und macht eine Probe. Sollte die Masse zu fein sein, so mischt man noch etwas Brod oder auch geriebene Semmel hinein. Die Klöße werden mit dem Löffel abgestochen und in Wasser oder Milch gekocht.

70. Aepfelklöße.

Man schneidet ¼ Metze Aepfel, die man geschält und von den Kernhäusern befreit hat, in feine Würfel, rührt sie mit einem Tassenkopf voll Milch oder Wein, 1 Loth fein gestoßenen Mandeln, 4 ganzen Eiern, etwas würflig geschnittenen Citronat, Salz, Zucker und ¼ Metze Mehl zu einem Teig und sticht mit dem Löffel Klöße ab, die man in Wasser kochen läßt, bis sie beim Durchschneiden trocken und nicht mehr teigig sind.

71. Schneeklöße.

Man schlägt das Weiße von 6 Eiern zu einem recht festen Schnee, zieht 4 Löffel voll gestoßenen Zucker, unter den man etwas Vanillen-Zucker gemischt, behutsam darunter, sticht nun mit dem Löffel Klöße in kochende Milch, läßt sie einige Augenblicke zugedeckt, ohne zu kochen, in derselben, legt sie mit dem Schaumlöffel auf ein Sieb und fährt so fort, bis die ganze Masse alle ist. Diese Klöße werden zu warmen und kalten Milchsuppen verwendet, doch muß man sorgfältig darauf sehen, daß sie in der Milch nur ziehen, nicht kochen, indem sie sonst zusammenfallen.

72. Mandelklöße.

Es werden 8 Loth süße und einige bittere Mandeln abgehäutet und mit etwas Milch recht fein gerieben oder gestoßen. Dann rührt man 6 Loth Butter mit 5 Eidottern und einem Paar Löffel voll Zucker recht schaumig, macht die Mandeln nebst 6 Loth geriebene Semmel dazu, schlägt das Eiweiß recht fest und zieht es langsam unter die Masse. Hiervon macht man mit dem Löffel kleine Häufchen, die man in heißer geklärter Butter oder auf einem Blech im nicht zu heißen Ofen gelbbraun backt und zu Milch-, Wein- oder Obstsuppen giebt.

73. Verlorene Eier.

Man läßt in einer Kasserolle Wasser mit etwas Essig und Salz aufkochen und schlägt so viel recht frische Eier, als bequem darin Platz haben, behutsam hinein. Sobald das Eiweiß so weit gar geworden ist, daß es das noch flüssige Eigelb umschließt, ohne zu platzen, nimmt man die Eier mit einem flachen Schaumlöffel heraus, legt sie in kaltes Wasser und beputzt sie dann hübsch glatt und rund. Beim Anrichten läßt man sie einen Augenblick in heißem Wasser warm werden.

Vierter Abschnitt.

Die Suppen.

In diesem Abschnitt haben wir es zunächst mit dem Hauptbestandtheil aller Brühsuppen, mit den allgemeinen Brühen, Bouillons, zu thun, um diese dann in ihrer Zusammenstellung mit den verschiedenartigsten Stoffen bei den einzelnen Suppen weiter beschreiben zu können. Die Suppen selbst sind nach ihrer Beschaffenheit in klare und gebundene, in Wasser=, Obstsuppen und Kalteschalen eingetheilt.

74. Brühe, Bouillon, (spr. Buljongh) zu kochen.

Die Güte der Brühe hängt zunächst von der größeren oder kleineren Quantität Fleisch, welche dazu genommen wird, ab, doch ist auch das Verfahren bei der Bereitung derselben von großem Einfluß, so daß es viel Aufmerksamkeit und Sorgfalt erfordert, um eine klare und kräftige Brühe zu erhalten. Das Fleisch muß durchaus frisch sein und keinen multrigen oder dumpfigen Geruch haben, den es durch Aufbewahren in Kellern oder auf dem Eise mitunter annimmt; es darf nur leicht gewaschen, niemals aber erst ausgewässert werden, wodurch es einen großen Theil seiner Kraft einbüßt*). Die zur Bouillon am geeignetsten

*) Der beste Beweis dafür ist eine Art Brühe, die man namentlich für Kranke dadurch bereitet, daß man rohes, fein gehacktes Rindfleisch mit Wasser einige Zeit ausziehen läßt und die so gewonnene rothe Brühe kalt als Bouillon zur Stärkung genießt.

Stücke giebt das derbe Fleisch aus der Keule und dem Blatt; schon weniger gut sind die Rippen und Kammstücke, am schlechtesten aber sind die Hessen, weil sie wegen der vielen darin enthaltenen Sehnen und Flechsen eine leimige und trübe Brühe geben. Auch die Knochen enthalten nur Leim- oder Fettstoffe, man kann daher nicht nur, wie man oft glaubt, keine kräftige Bouillon aus denselben ziehen, sondern sie geben derselben auch einen fettigen Beigeschmack. Die der Brühe beigefügten Zusätze dürfen nur aus verschiedenem Wurzelwerk, Mohrrüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, Porré u. s. w., aber nicht aus strengen Gewürzen bestehen, die der Gesundheit nachtheilig sind und den natürlichen Geschmack der Brühe verdecken. Bouillon, die länger aufbewahrt werden soll, muß man öfter einkochen. Im Sommer thut man wohl, dieselbe nur an dem Tage zu bereiten, an welchem man sie gebrauchen will, weil sie in dieser Jahreszeit sehr leicht sauer wird und in Gährung übergeht. Wie schon S. 19 angegeben, rechnet man zu einer kräftigen Bouillon ½ Pfund Fleisch auf die Person, und beim Kochen ein Quart Wasser auf jedes Pfund Fleisch. Will man nun eine schwächere Bouillon bereiten, so vermindert man das Fleisch bei derselben Quantität Wasser. Nach diesen Bemerkungen gehen wir zur Bereitung der Brühe über. Zu einer Suppe für 8 Personen setzt man 4 Pfund Rindfleisch mit 4 Quart Wasser in einem irdenen Topf oder einem kleinen Bouillonkessel auf langsames Feuer, nimmt, sobald sich Schaum auf der Oberfläche zeigt, denselben mit dem Schaumlöffel ab und gießt etwas kaltes Wasser dazu, bis das Fleisch rein ausgeschäumt ist. Nun thut man ein paar Mohrrüben, Petersilienwurzeln, ein Stück Sellerie und eine Porré, so wie auch das nöthige Salz hinein, läßt die Bouillon langsam an der Seite des Feuers 4—5 Stunden kochen, gießt sie durch ein feines Bouillonsieb oder eine Serviette und nimmt das Fett so rein wie möglich ab. Wird das Fleisch nicht mit auf die Tafel gegeben, so kann man nochmals frisches Wasser dazu gießen, frisches Wurzelwerk hinzufügen und die so gewonnene Nachbouillon zum Garmachen von Fleisch und Gemüsen benutzen. Ist die Brühe während des Kochens sehr eingedampft, so muß man kochendes Wasser nachgießen, vor allen Dingen aber vermeiden, Brühe auszufüllen, ehe dieselbe die nöthige Zeit gekocht hat, indem man sonst dadurch gezwungen ist, Wasser nachzugießen, wodurch man nur eine weniger kräftige Bouillon erhält. Beim Salzen muß man mit Vorsicht verfahren, damit die Brühe nicht beim Einkochen zu Suppen oder Saucen einen zu salzigen Geschmack annimmt.

75. Kraftbrühe, Consommé (spr. Konghsommeh).

Wenn man durch das in Nr. 74 angegebene Verfahren eine kräftige Bouillon erhält, so ist es doch bei einzelnen klaren Suppen, namentlich bei großen und feinen Mahlzeiten, erforderlich, den Geschmack und die Kraft derselben noch zu erhöhen. Um diese Brühe für 8 Personen zu bereiten, thut man 4 Pfund Rindfleisch und ein altes Huhn in einen irdenen Topf oder in einen Bouillonkessel, füllt 4 Quart Bouillon, die man wie in Nr. 74 ganz ohne Salz bereitet, auf, schäumt das Fleisch rein aus, fügt das nöthige Wurzelwerk und nur ganz wenig Salz hinzu, läßt die Brühe 4—5 Stunden ganz langsam kochen, gießt sie durch eine Serviette und benutzt sie, nachdem man das Fett rein abgenommen hat. Das Huhn wird, sobald es gar ist, herausgenommen und beliebig verwendet. Sollte die Brühe nicht ganz klar sein, so schlägt man das Weiße von einem Ei mit etwas kalter Bouillon oder Wasser gut durch, gießt die Brühe unter fortwährendem Schlagen mit dem Schneebesen dazu, läßt sie einmal aufkochen und gießt sie durch eine reine Serviette. Da durch das Klären der Bouillon etwas von ihrer Kraft genommen wird, so wendet man es nur im äußersten Nothfalle an, oder kocht zugleich etwas fein gehacktes rohes Kalbfleisch, oder ein gestoßenes rohes Hühnergerippe mit auf. Sollte die Brühe nicht genug Farbe haben, so vermischt man sie mit einem paar Löffel Jus (spr. Schüh) oder einem paar Tropfen gebrannten Zucker (S. 45).

76. Kalbfleisch-Bouillon (spr. Buljongh).

Man nimmt 2 Pfund derbes Kalbfleisch aus dem Blatt oder aus der Keule und zwei Kalbshessen, kocht es mit 4 Quart Wasser ganz wie in der vorigen Nummer 3 Stunden lang auf gelindem Feuer und gießt die Bouillon durch eine Serviette. Da die Kalbfleisch-Brühe selten klar wird, so benutzt man sie in der Regel zu den gebundenen Suppen.

77. Kraftbrühe von Kalbfleisch.

Nachdem man ein gutes Stück Butter in einer Kasserolle zerlassen, belegt man den Boden derselben mit Scheiben von magerem, nicht räucherigem Schinken, thut einige geschnittene Mohrrüben und 4 Pfund derbes Kalbfleisch darauf und läßt das Fleisch auf langsamem Feuer einschwitzen, bis es sich auf dem Boden der Kasserolle braun angesetzt hat, ohne zu brennen oder sich dunkel zu färben. Dann gießt man 4 Quart wie in Nr. 76 bereitete Kalbfleisch-Brühe, die aber nicht gesalzen wurde,

dazu, schäumt die Bouillon sorgfältig aus, thut das nöthige Wurzelwerk hinein, läßt sie 3—4 Stunden ganz langsam kochen und gießt sie sodann durch eine Serviette. Es ist zu beachten, daß die Brühe durchaus nicht gesalzen wird, indem ihr der mitgekochte Schinken schon das nöthige Salz mittheilt. Man kann auch noch ein altes Huhn so wie etwas Rindfleisch der Brühe zusetzen.

78. Bouillon (spr. Buljongh) in kurzer Zeit zu bereiten.

Das Rindfleisch so wie das Wurzelwerk wird fein gehackt, mit dem nöthigen Wasser zum Feuer gesetzt, ausgeschäumt und schon, nachdem es eine halbe Stunde gekocht, durch eine Serviette gegossen und zur Suppe verbraucht. Man kann auch, sobald man das Rindfleisch mit dem Wasser zum Feuer setzt, den nöthigen Reis in einem reinen Leinwandsäckchen gleich mit hineinthun und mit kochen, so daß man in Zeit einer halben Stunde eine schmackhafte Reissuppe bereitet hat.

79. Tafelbouillon, Glace (spr. Buljongh, Glahs).

Je nachdem die Menge der zu bereitenden Tafelbouillon größer oder kleiner sein soll, nimmt man mehr oder weniger Fleisch von Rind, Kalb, Wild, zahmem und wildem Geflügel, von dem man mit der nöthigen Masse Wasser und Wurzelwerk in 5—6 Stunden eine recht klare Bouillon kocht, die aber nicht gesalzen wird, wie es in Nr. 74 angegeben. Ist die Brühe durch ein Sieb gegossen und ganz vom Fett befreit, so wird sie auf nicht zu scharfem Feuer langsam eingekocht, indem man den sich bildenden Schaum mit einem Löffel rein abnimmt. Fängt die Bouillon an, sich zu verdicken, so wird sie mit einem flachen Holzlöffel so lange auf dem Feuer gerührt, bis sie so dick wie ein dünnflüssiger Syrup ist, dann durch ein Tuch gepreßt und in flache Formen, in gereinigte Rinderdärme oder in Schweinsblasen gegossen und so aufbewahrt. Die Tafelbouillon ist in der Küche beinahe unentbehrlich, indem man damit augenblicklich durch Auflösen in heißem Wasser eine schmackhafte Brühe bereiten und schwache Suppen oder Saucen sogleich stärker machen kann. Das Fleisch kann auch, nachdem die erste Brühe abgegossen worden, nochmals mit etwas Wasser und Wurzelwerk ausgekocht werden.

80. Jus (spr. Schüh) zu bereiten.

Der Boden einer Kasserolle wird mit fein geschnittenem Rindertalg, Speck, oder auch mit Bouillonfett bedeckt und Zwiebel-, Mohrrüben- und Schinkenscheiben darauf gelegt, die man nun wieder mit einer Lage

von in Stücke geschnittenem Rind- und Kalbfleisch bedeckt. Man gießt nun eine Kelle voll Bouillon oder Wasser darüber und läßt das Ganze so lange langsam einkochen, bis sich auf dem Boden der Kasserolle ein dunkelbrauner Satz gebildet hat. Dann gießt man das Fett rein ab, füllt, nachdem man noch etwas rohes Rind-, Kalb- oder Wildfleisch dazu gethan, die Kasserolle voll Wasser oder Nachbouillon (auf 1 Pfund Fleisch 1 Quart), schäumt sie aus und läßt sie mit dem nöthigen Wurzelwerk einige Stunden kochen, bis das Fleisch gar ist. Die so gewonnene Jus wird durch eine Serviette gegossen und zu braunen Suppen und Saucen verwandt.

81. Fleischgallerte, Aspic.

Eine Kalbshesse, 2—3 Pfund Rindfleisch und 6—8 Kalbsfüße, die man gespalten und von den Knochen losgeschnitten hat, werden mit 6 Quart Wasser zum Feuer gesetzt, ausgeschäumt und mit Mohrrüben, Petersilien-Wurzeln, Sellerie, einer Zwiebel, in die man 3 Nelken gestochen, 2 Schalotten, etwas Salz, Gewürz und Pfeffer und einem Bouquet (spr. Bukäh, Seite 23) garnirt. Nun läßt man diese Brühe in 4—5 Stunden beinahe zur Hälfte einkochen, gießt sie durch ein Sieb, läßt sie erkalten und steif werden, kratzt mit einem Blechlöffel das Fett rein herunter und spült die Oberfläche der Gallerte rasch ein paar Mal mit etwas kochendem Wasser ab. Dann schmilzt man dieselbe und mischt 4 ganze Eier damit, die man, mit etwas Weißwein vermischt, mit dem Schneebesen recht tüchtig geschlagen hat, sowie auch ein paar Löffel voll französischen Essig und so viel Jus (spr. Schüh) oder Zuckerfarbe, um den Aspic hellbraun zu färben. Diese Mischung schlägt man mit der Schneeruthe auf dem Feuer so lange, bis sie einmal aufkocht, deckt sie zu, legt ein paar glühende Kohlen auf den Deckel und läßt die Kasserolle neben dem Feuer stehen, bis sich die Eier auf der Oberfläche in einer Decke zusammengezogen haben. Inzwischen bindet man ein reines nicht zu dichtes Tuch auf die Füße eines umgekehrten Stuhles, setzt einen Napf darunter und gießt nun den Aspic auf das Tuch und läßt ihn durchlaufen. Das zuerst Durchgelaufene gießt man nochmals oben hinein, bis die Flüssigkeit klar durchfließt. Die Gallerte muß, wenn sie gut bereitet worden, ganz durchsichtig, von schöner hellbrauner Farbe sein und einen angenehm pikanten Geschmack haben. Sollte sie beim Klären dennoch trübe bleiben, so muß man sie nochmals mit einem Paar ganzen Eiern durchschlagen, aufkochen und durch das Tuch gießen.

82. Fisch-Bouillon (spr. Buljongh).

Ist man genöthigt, Fastenspeisen zu geben, so ersetzt man die Fleischbrühe durch nachstehende Fischbouillon. Ein paar kleine Hechte, einige Barse und ein kleiner Karpfen werden geputzt (siehe S. 34), ausgenommen, rein gewaschen und in Stücke geschnitten. Hierauf bestreicht man den Boden einer Kasserolle mit Butter, thut einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Mohrrüben, den Fisch und einige Löffel Wasser hinein und läßt es auf langsamem Feuer einkochen, bis es sich hellbraun auf dem Boden der Kasserolle ansetzt, füllt 3 Quart Wasser dazu, schäumt die Bouillon aus, garnirt sie mit Wurzelwerk, einer Zwiebel, etwas Salz, ganzem Pfeffer, Lorbeerblatt und Gewürz, so wie mit einem Bouquet (spr. Bukäh, S. 23) und kocht sie langsam, bis der Fisch gar ist. Dann gießt man die Bouillon durch eine Serviette und bedient sich derselben statt der Fleischbrühe.

83. Gemüse-Bouillon zu Fastensuppen.

Vier große Mohrrüben, 2 Porré, 1 Staude Sellerie, 2 Petersilienwurzeln, 1 Kohlrabi und 1 Zwiebel werden geputzt und in Scheiben geschnitten. Dann läßt man ½ Pfund Butter in einer Kasserolle zergehen, schwitzt die Zwiebel und Porré und sodann das übrige Wurzelwerk darin, gießt ein paar Löffel Wasser dazu und läßt dies einkochen. Nun füllt man die Kasserolle mit 4 Quart Wasser, läßt die Brühe aufkochen, schäumt sie aus und thut zwei Hände voll trockne Erbsen, so wie einige frische Champignons und etwas Salz dazu. Sobald die Gemüse weich, aber nicht zerkocht sind, gießt man die Bouillon durch und klärt sie, wenn sie trübe sein sollte, mit einem Eiweiß und etwas Wasser, wie es in Nr. 73 beschrieben ist.

I. Klare Suppen.

Zu diesen Suppen verwendet man eine klare Bouillon, nach Nr. 74 bereitet, oder die in der folgenden Nummer beschriebene Kraftbrühe. Die Bouillon muß, wenn sie trübe ist, mit etwas Eiweiß geklärt werden und ein hellbraunes Ansehen haben, welches man durch Jus (spr. Schüh) oder Zuckerfarbe erhält. Alle im dritten Abschnitt beschriebenen Einlagen können zu den klaren Suppen benutzt werden, doch thut man gut, die Nudeln, Klöße u. s. w. in etwas Bouillon apart zu kochen und erst beim

Anrichten in die Suppe zu geben, um diese klar und ungeschwächt zu erhalten.

84. Suppe mit Reis.

Zu einer Suppe für acht Personen wäscht man 16 Loth Reis in kaltem Wasser recht rein, läßt ihn auf dem Feuer einmal aufkochen, spült ihn ab und verliest ihn. Der so gereinigte Reis wird nun mit Salz und Bouillon in einer halben Stunde gar gekocht (doch müssen die einzelnen Körner ganz bleiben) und beim Anrichten in die Bouillon gethan. Man kann auch noch Suppenkräuter in die Suppe geben, die man folgendermaßen bereitet: Petersilie, Kerbel, Selleriekraut, Portulack, Estragon und Sauerampferblätter werden grob gehackt und entweder in kochendem Wasser ein paar Mal aufgekocht und auf ein Sieb gegossen, oder in etwas Butter weich geschwitzt und beim Anrichten in die Suppe gethan.

85. Suppe mit Fadennudeln.

Die Fadennudeln werden etwas zerbrochen, in kochendem Wasser einige Augenblicke blanchirt und dann in Bouillon gar gemacht. Ebenso verfährt man bei den nach Nr. 40 gemachten Nudeln und bei den sogenannten Façonnudeln und Eiergräupchen.

86. Suppe von Macaroni à l'Italienne (spr. a Litaliänn).

Nachdem man ¼ Pfund Macaroni in kochendem Wasser mit etwas Salz und Butter dreiviertel gar gekocht hat, spült man dieselben mit Butter auf einem Durchschlage ab, schneidet sie in einen Zoll lange Stücke und läßt sie in Bouillon weich kochen. In der zur Suppe erforderlichen Kraftbrühe kocht man 3 Tauben gar, nimmt sie heraus und schneidet die Brüste in einen Zoll lange feine Streifen, die man zu den Macaronis thut. Nachdem die Brühe geklärt ist, giebt man Suppenkräuter dazu, die man wie in Nr. 84 bereitet, richtet sie mit den Macaronis und Taubenfilets an und schickt einen Teller voll geriebenen Parmesankäse mit zur Tafel.

87. Suppe mit Weißbrod à l'Italienne (spr. a Litaliänn).

Für zwei Silbergroschen Weißbrod schneidet man in dünne Scheiben, die man auf Kohlen oder im Ofen gelbbraun röstet, streicht eine tiefe Assiette mit Butter aus, legt eine Schicht Weißbrod hinein, die man dick mit geriebenem Parmesankäse bestreut, dann eine zweite Schicht

Brod und so fort, bis die Assiette voll ist. Nun füllt man so viel fette Bouillon darüber, daß diese bis an die oberste Schicht Brod steht, bestreut letztere dick mit Käse, läßt das Ganze eine halbe Stunde lang im Ofen gratiniren (siehe S. 26), bis es sich oben hellbraun gefärbt hat, wischt den Rand der Assiette rein ab und giebt sie mit der in die Terrine gefüllten Bouillon zur Tafel. Hat man keinen warmen Ofen, so setzt man die Assiette auf glühende Asche oder auf die Maschine und giebt der oberen Brodschicht mit einer glühenden Schaufel die erforderliche Farbe.

88. Suppe von Parmesan-Croutons (spr. Krutongh).

Die Croutons werden, wie in Nr. 66 beschrieben, bereitet und beim Anrichten in eine klare Brühe gegeben.

89. Suppe à la julienne (spr. a la Schüliänn).

Man schneidet ½ Staude Sellerie, 2 Mohrrüben, 1 Petersilienwurzel und eine Porré in feine, etwa dreiviertel Zoll lange Fäden, thut die Wurzeln mit einem Stück frischer Butter in eine Kasserolle und läßt sie langsam schwitzen. Sind sie dreiviertel gar, so läßt man feingeschnittenen Kopfsalat und Sauerampfer noch eine Minute damit braten und füllt nun 3 Quart Bouillon auf, die man langsam an der Seite des Feuers kochen läßt, damit sich das Fett recht rein absondert. Nachdem man dies abgenommen, schmeckt man die Suppe ab und thut sie mit einfachen Semmel- oder Parmesan-Croutons (siehe Nr. 65 und 66) in die Terrine. Haben die Wurzeln einen sehr strengen Geschmack, was namentlich im Winter der Fall ist, so thut man ein kleines Stückchen Zucker in die Suppe, kocht erstere auch wohl einige Augenblicke in kochendem Wasser, gießt sie auf einen Durchschlag und schwitzt sie dann erst in Butter.

90. Frühlingssuppe, printanière (spr. Pringhtaniähr).

Junge Wurzeln, wie Mohrrüben, Petersilien-Wurzeln und Sellerie dressirt man in hübsche Formen, oder sticht sie, wenn sie schon größer sind, mit einem ganz kleinen runden Gemüsebohr in Gestalt von kleinen Erbsen aus, blanchirt sie und kocht sie in Bouillon mit etwas Zucker und Salz gar. Spargel und Blumenkohl schneidet man in ganz kleine Stücke, kocht beide in Salzwasser fertig und thut sie zu den Wurzeln. In kleine längliche Vierecke geschnittene grüne Bohnen, so wie junge Schotenkörner werden recht grün in Wasser blanchirt (siehe S. 22) und abgegossen. Nachdem man nun die Bouillon mit etwas Suppen-

kräuter in die Terrine gethan hat, giebt man die Wurzeln, den Spargel, den Blumenkohl, die Bohnen und Schoten hinein und kann außerdem noch kleine Eierklößchen (siehe Nr. 45) dazu fügen. Damit die Suppe den entsprechenden Geschmack erhalte, passirt (siehe S. 24) man fein geschnittenes Wurzelwerk mit Butter ein, füllt die Bouillon auf, läßt sie wie bei der Suppe julienne langsam klar kochen, gießt sie durch eine Serviette und richtet sie mit den Kräutern, Wurzeln u. s. w. an.

91. Deutsche Hühner-Suppe (klar).

Von 2 alten Hühnern und 4 Pfund Rindfleisch kocht man für 8—10 Personen eine gute klare Bouillon, nimmt die Hühner, sobald sie gar sind, heraus und schneidet die Brüste in feine zolllange Streifen. Von ½ Schock abgekochten Krebsen werden die Schwänze ausgebrochen, die Nasen aber, nachdem sie gereinigt sind, mit einer der in Nr. 52 bis 54 angegebenen Semmelkloß-Massen gefüllt und in Wasser oder Bouillon abgekocht. Ebenso macht man von derselben Masse kleine Klöße und kocht sie gar. Spargel und Blumenkohl, so wie grüne Erbsen werden wie in der vorigen Nummer gar gemacht, auch frische oder getrocknete Morcheln, wie es in den Vorbereitungen S. 36 angegeben, gereinigt und in Bouillon fertig gekocht. Diese verschiedenen Bestandtheile werden nun mit etwas Bouillon heiß gehalten und beim Anrichten in die mit Suppenkräutern versetzte Hühnerbrühe gegeben.

92. Polnische Barscz-Suppe.

Nachdem man eine recht kräftige Bouillon bereitet und ein gepökeltes Schweineohr nebst einem paar Schweine-Schwänze recht weich gekocht hat, schneidet man wie zur Julienne (spr. Schüliänn Nr. 89) Wurzelwerk in feine Fäden, ebenso eine rohe rothe Rübe, schwitzt dies in Butter und füllt die durchgegossene Bouillon auf, in der man nun die Wurzelstückchen gar kochen läßt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten quirlt man 2 Eßlöffel groben Krakauer Gries in die Suppe und gießt so viel Saft von eingemachten rothen Rüben dazu, bis sie schön roth ist und einen angenehmen säuerlichen Geschmack hat. Das Schweineohr wird in zolllange Streifen, die Schweine-Schwänze nach den Gliedern in Stücke geschnitten und ebenso groß ein paar in Butter gebratene Saucischen. Sämmtliche Fleischstücke, denen man auch wohl ebenso große Stücke des in der Bouillon gekochten Rindfleisches, so wie in Scheiben geschnittenes, in Salzwasser gar gemachtes Rindermark beifügen kann, werden, nachdem man die Suppe entfettet hat, mit derselben angerichtet.

In Polen, wo diese Suppe zu den Nationalgerichten gehört, nimmt man den Saft von geriebenen rothen Rüben, die man mit etwas Sauerteig hat ausgähren lassen, Barscz genannt; doch da hierzu wenigstens 12—14 Tage erforderlich sind, so kann man mit demselben Erfolge den rothen Essig von eingemachten rothen Rüben verwenden.

93. Consommé (spr. Konghsommeh) mit Hühner-Quenelles (spr. Kenell).

Von 2 alten Hühnern schneidet man roh das Brustfleisch aus, rapirt es (S. 29), hackt oder stößt es, reibt es mit einem Drittel so viel Panade (S. 28) und etwas weniger Butter in der Reibesatte recht fein, giebt Salz und Muskatnuß und 2—3 gelbe Eier dazu und streicht die Farce durch ein Sieb. Nun macht man einen Kloß zur Probe gar und verrührt, wenn er zu fest ist, noch etwas Sahne oder Bechamel-Sauce (spr. Beschamel-Sohße) in die Masse und formt mit 2 Theelöffeln kleine Quenelles (S. 26). Das Gerippe und die Keulen der Hühner hat man inzwischen mit der in Nr. 75 bereiteten Kraftbrühe langsam ausgekocht, dieselbe geklärt, wenn es nöthig war, und durch eine Serviette gegossen. Kurz vor dem Anrichten übergießt man die Quenelles mit kochender Bouillon, läßt sie einige Minuten darin ziehen und giebt sie mit dem Schaumlöffel in die Kraftbrühe.

94. Suppe von Kalbshessen mit Reis.

Für 8 Personen nimmt man 4 Pfund Kalbshessen, haut sie der Quere nach in Stücke, setzt sie mit dem nöthigen Wasser zum Feuer, schäumt sie gut aus und versieht sie mit Wurzelwerk und Salz. Nachdem die Bouillon 3 Stunden gekocht hat, nimmt man die einzelnen Hessenstücke behutsam heraus, legt sie in die Suppen-Terrine, so wie auch ¼ Pfund gereinigten und in Brühe mit Salz und Butter weich gekochten Reis und gießt die Bouillon, welche man durch ein Tuch passirt hat, darüber.

II. Die gebundenen Suppen.

Die Bindungsmittel, deren man sich bedient, um eine Suppe seimig zu machen, bestehen entweder in Eiern, Weiß- und Braunmehl, Schleim von Graupen oder Hafergrütze, oder in Püree von Fleisch, Gemüsen und Hülsenfrüchten. Die einfachste Art ist, die kochende Bouillon beim Anrichten mit einigen Eigelben zu binden und da diese Suppen leicht gerinnen, so verkocht man in der Regel die Brühe erst mit etwas Weiß-

mehl oder Klarmehl. Die zur Liaison (spr. Liäsongh, S. 27) bestimmten Eigelben werden mit etwas Sahne klar gerührt, durch ein Sieb gegossen und dann mit einem Stückchen frischer Butter und Muskatnuß unter stetem Umrühren mit der kochenden Suppe verbunden. Die in Nr. 74 beschriebene Bouillon ist für diese Art Suppen kräftig genug, auch kann man sie beliebig aus Kalbfleisch- oder Hammel-Brühe, die ganz ohne Fett ist, bereiten. Die mit den Eiern abgezogene Brühe muß sogleich angerichtet werden, oder man stellt sie unter öfterem Umrühren au bain-marie (spr. oh Bänghmarie, Seite 22) warm. Noch ist zu bemerken, daß man zu den gebundenen Suppen die meisten der im dritten Abschnitt aufgeführten Einlagen verwenden kann.

95. Suppe mit Reis.

Man thut ein Stück Butter in eine Kasserolle, läßt sie mit einem Löffel Mehl kurze Zeit schwitzen, verrührt nun die durchgegossene Brühe recht klar damit, läßt die Suppe eine Viertelstunde an der Seite des Feuers kochen, nimmt das Fett rein ab und thut nun ¼ Pfund gereinigten und in Salz, Bouillon und Butter weich gedämpften Reis hinein. Beim Anrichten zieht man die Suppe mit einigen Eidottern ab, oder giebt sie ohne dieselben mit etwas Suppen-Kräutern zur Tafel.

96. Gries-Suppe.

Die zur Suppe bestimmte Brühe läßt man aufkochen, schüttet unter fortwährendem Umrühren 6 Loth mit etwas Bouillon klar gequirlten Gries hinein und läßt denselben gar kochen. Die Suppe kann nun mit Eiern abgequirlt oder auch einfach angerichtet werden.

97. Graupen-Suppe.

Nachdem man 8 Loth Graupen (das Suppen-Quantum ist für 8 Personen dabei angenommen) mit kaltem Wasser ein paar Mal abgespült hat, läßt man sie mit Salz und einem Stück Butter in Wasser 1½ bis 2 Stunden langsam dick und gar kochen, doch muß man sie dabei öfter umrühren, oder etwas Wasser nachgießen, damit sie nicht anbrennt. Nach Verlauf dieser Zeit schlägt man die Graupen mit einem Stück Butter recht weiß, gießt nach und nach die zur Suppe bestimmte Bouillon dazu und läßt sie mit einem Stück Sellerie recht seimig kochen. Da die Suppe schon an sich selbst gebunden ist, kann man sie ohne Liaison (spr. Liäsongh, S. 27) nur mit etwas Muskatnuß und Suppenkräutern geben.

98. Suppe mit Eiernudeln.

Die Bouillon wird mit Klarmehl oder Weißmehl verkocht, sodann nach Nr. 47 eine abgerührte Masse bereitet, die man durch einen Durchschlag in Gestalt von Nudeln in die kochende Brühe streicht. Die Suppe wird mit einigen Eiern legirt (S. 27) und mit Muskatnuß angerichtet.

99. Kräuter-Suppe mit Croutons (spr. Krutongh).

Eine Hand voll Sauerampfer, etwas Kerbel, Portulack und Petersilie werden gewaschen, fein gehackt, mit der Hand etwas ausgepreßt, in Butter ein paar Augenblicke auf dem Feuer abgeschwitzt, in die mit Weißmehl verkochte Brühe gethan und darin gar gemacht. Beim Anrichten legirt (S. 27) man die Suppe mit einigen Eigelben, die man mit Sahne verdünnt hat, und giebt in Butter gelb gebratene Semmel-Croutons dazu.

100. Sauerampfer-Suppe mit verlorenen Eiern.

Die Sauerampferblätter werden von den Stielen gestreift, in schmale Fäden geschnitten und, nachdem man sie mit etwas Butter einpassirt (S. 24) hat, in die mit Mehl gebundene Brühe gethan und darin gar gekocht. Alsdann wird die Suppe mit 2—3 Eigelben abgequirlt und mit nach Nr. 73 bereiteten verlorenen Eiern angerichtet. Sollte der Sauerampfer nicht sauer sein, was namentlich im Winter oft vorkommt, so drückt man beim Anrichten etwas Citronensaft in die Suppe.

101. Deutsche Hühner-Suppe.

Man bereitet die Bouillon, sowie die zur Suppe gehörigen Bestandtheile ganz so wie in Nr. 80, verkocht dann die Brühe mit etwas Weißmehl, legirt (S. 27) sie beim Anrichten recht gelb mit 3 Eiern und giebt sie nun mit etwas Suppenkräutern in die Terrine.

102. Tauben-Suppe.

Die Tauben, etwa 4 oder 5 Stück, werden gesengt, ausgenommen und rein gewaschen, mit Wasser oder Bouillon zum Feuer gesetzt, gut ausgeschäumt, mit dem nöthigen Salz und Wurzelwerk gar gekocht und dann in beliebige Stücke geschnitten. Die Bouillon wird durch ein Tuch gegossen, mit in Wasser ausgequollener Graupe verrührt und seimig gekocht. Beim Anrichten zieht man die Suppe mit einigen Eigelben ab und giebt sie über die in die Terrine gelegten Tauben.

103. Lungen-Suppe.

Von einem Kalbsgeschlinge schneidet man die Lunge und das Herz in Stücke, wäscht sie, setzt sie mit 4 Quart Wasser zum Feuer, nimmt den Schaum rein ab, giebt Wurzelwerk, eine Zwiebel und ein Bouquet (spr. Bukäh, S. 23), so wie auch Salz und etwas ganzen Pfeffer daran und läßt die Lunge langsam gar kochen. Nachdem die Brühe durchgegossen und mit den wie in Nr. 97 ausgequollenen Graupen klar gerührt ist, läßt man sie seimig kochen, zieht sie mit Eigelb ab und giebt die in feine Stücke geschnittene Lunge, ebenso das Herz und etwas Suppenkräuter hinein.

104. Austern-Suppe.

Eine kräftige Hühnerbouillon, oder in der Fastenzeit eine Fischbouillon (Nr. 82) wird mit Weißmehl klar gerührt und mit einer halben Flasche Rheinwein verkocht. Die Austern werden mit Weißwein und etwas Salz auf dem Feuer nur heiß gemacht und von den Bärten gereinigt, der Fond aber durch ein Tuch zu der Bouillon gegossen. Beim Anrichten legirt (S. 27) man die Suppe mit 4 Eigelben, thut die Austern und runde in Butter gelbbraun gebratene Semmel-Croutons (spr. Kruntongh, S. 23), so wie einige Klöße von Fischfarce (Nr. 28), denen man die Form der Austern gegeben hat, dazu und schärft die Suppe mit etwas Citronensaft ab.

105. Krebs-Suppe.

Zu einer Suppe für 8 Personen kocht man ein Schock mittel oder kleine Krebse mit Wasser, Salz, einer Zwiebel und etwas Petersilie gar, bricht die Krebsschwänze aus, schneidet die Ränder, so wie die Fühlhörner von den Nasen ab, wäscht diese rein aus und trocknet sie mit einem Tuche ab. Dann bereitet man eine Fischfarce wie in Nr. 28, oder eine Semmelkloßmasse wie in Nr. 52, unter die man das feingehackte Fleisch der Krebsscheeren gethan hat, füllt die Nasen damit, kocht sie in Wasser ab und bratet sie auf der unteren Seite in Butter gelbbraun. Die rothen Schalen, mit Ausnahme der Füße, werden im Mörser fein gestoßen, mit 12 Loth Butter auf langsamem Feuer recht roth geschwitzt und mit einigen Löffeln Mehl noch eine Zeit lang einpassirt (S. 24). Hierauf gießt man unter fortwährendem Rühren die wie gewöhnlich bereitete Bouillon langsam hinzu, läßt die Suppe ½ Stunde lang kochen und streicht sie durch ein feines Sieb. Beim Anrichten legirt (S. 27) man

sie mit einigen Eidottern und giebt die Krebsnasen, etwas kleingeschnittenen Spargel, Blumenkohl, den man im Wasser weich gekocht hat, einige Morcheln und die abgeputzten und vom Darm gereinigten Krebsschwänze *) hinein.

106. Hamburger Aal-Suppe.

Diese Suppe erfordert eine kräftige Brühe, weswegen man nach Nr. 75 eine Kraftbrühe bereitet. Man nimmt einen Aal von 3 Pfund, der nach Nr. 4 abgezogen und aus den Gräten geschnitten worden ist, theilt das Fleisch in zwei Finger breite Stücke und kocht es in etwas Wasser und Essig mit einer Zwiebel, Gewürz, Salz, einem Lorbeerblatt und etwas Salbei gar. Ferner Wurzelwerk, das man feinwürflig geschnitten und in Bouillon gar gekocht hat; Spargel, der in feine Stücke geschnitten und in Wasser gar gemacht ist; 2 Tassenköpfe voll feiner grüner Erbsen, welche man in Wasser oder Bouillon weich kocht; eine viertel Metze Birnen, die, nachdem sie geschält und aus den Kernen geschnitten sind, in etwas Rothwein, Wasser, Zucker und Zimmet gar gedämpft werden; nach Nr. 48 abgerührte und in Bouillon abgekochte Schwemmklöße, und endlich die verschiedenartigsten Kräuter, wie Petersilie, Selleriekraut, Majoran, Thymian, Basilikum und Salbei, die man fein gehackt und in Butter geschwitzt hat. Nachdem man diese Bestandtheile der Reihe nach hergerichtet hat, macht man etwas Braunmehl, (Nr. 30) rührt es mit der Bouillon und mit dem rein abgefetteten Aalfond klar, läßt die Suppe eine halbe Stunde damit kochen, thut nun den Aal, die Wurzeln, Birnen, Erbsen, Kräuter und Klöße hinein und schmeckt sie mit Salz und Muskatnuß ab.

107. Fisch-Suppe.

Man schneidet geschuppte und ausgenommene Zander oder Hechte aus den Gräten in kleine runde Stücke von der Größe eines Achtgroschenstückes, marinirt sie mit Salz, Pfeffer, Citronensaft, Petersilie und Zwiebeln, panirt (S. 28) nun die eine Hälfte in Ei und geriebener Semmel und bratet sie in Butter gelbbraun; die andere Hälfte aber schwitzt man in etwas Butter gar. Die Gerippe der ausgeschnittenen Fische und einige kleine Hechte, Barse und einen Karpfen schneidet man,

*) Man macht mitten auf dem abgekochten Krebsschwanz einen leichten Einschnitt, wodurch man den Darm bloslegt und denselben mit der Spitze des Messers herausnimmt.

nachdem sie geputzt und ausgenommen sind, in Stücke, läßt sie mit in Scheiben geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebeln, Gewürz und einem Bouquet (S. 23) in einer Kasserolle mit etwas Butter schwitzen, füllt Wasser auf und läßt die Brühe eine Stunde lang kochen. Nachdem sie durch ein Tuch gegossen, verkocht man sie mit etwas Weißmehl, legirt (S. 27) sie mit Eiern und richtet sie mit Suppenkräutern und den gekochten und gebratenen Fischstücken an.

108. Mock-Tourtle-Suppe (Falsche Schildkröten-Suppe).

Ein recht weißer gebrühter Kalbskopf wird abgetrocknet, auf Spiritus gesengt und nun folgendermaßen ausgelöst: Man macht mitten auf dem Unterkiefer der Länge nach einen Einschnitt und trennt mit einem scharfen Messer Haut und Fleisch erst von der einen Seite bis zur Mitte des Kopfes und dann von der anderen ebenso von dem Knochen, so daß man die ganze Kopfhaut mit dem daran hängenden Fleisch in einem Stück losgelöst hat. Nun haut man mit dem Hackmesser die Hirnschaale auf, nimmt das Gehirn, ohne es zu zerreißen, heraus, schneidet auch die Zunge von den Kiefern ab und läßt die Haut, das Gehirn, welches man von den Häuten und Adern befreit hat, und die Zunge einige Zeit in lauwarmem Wasser recht weiß auswässern. Hierauf blanchirt (S. 22) man die Haut und Zunge, indem man sie in Wasser einigemal aufkocht, läßt sie zwischen zwei Deckeln, die man mit Gewichten beschwert, erkalten, schneidet beide in kleine viereckige Stücke oder sticht sie mit einem runden Ausstecher von der Größe eines Viergroschenstückes aus und kocht diese in einer Kasserolle mit etwas Bouillon oder Jus (spr. Schüh, S. 26), einer Zwiebel, einem Bouquet (spr. Bukäh, S. 23), Salz und Gewürz und einem Glase Madeira, mit einem runden Butterpapiere zugedeckt, reicht weich. Das Gehirn aber macht man in Wasser, Essig und Salz gar und läßt es erkalten. Inzwischen wird nach Nr. 77 eine hellbraune Kraftbrühe von Kalbfleisch bereitet, in der man auch die Knochen des Kalbskopfes mit auskochen kann, rührt diese Bouillon mit etwas Braunmehl (Nr. 30) seimig und läßt sie an der Seite des Feuers langsam klar kochen, indem man Fett und Schaum rein abnimmt. Man formt dann von Hühnerfarce (siehe Nr. 27, S. 42) mit 2 Theelöffeln kleine Quenelles (S. 26), die man in Bouillon abkocht, vermischt mit einem Theil derselben Farce 3 hart gekochte und durch ein Sieb gestrichene Eidotter, giebt Salz und eine ganz kleine Prise Cajenne-Pfeffer dazu und rollt davon kleine runde Klößchen, die wie die ersten gar gekocht werden. Nun schneidet man das erkaltete Gehirn in kleine Stücke, die man in

Ei und Semmel panirt (S. 28) und in Backbutter ausbackt. Sind diese Vorbereitungen beendet, so gießt man eine halbe Flasche Madeira und die Brühe, in welcher der Kalbskopf gar gekocht ist, in die Suppe, streut eine kleine Messerspitze (wie eine Erbse groß) Cajenne-Pfeffer hinein und richtet sie mit dem Kalbskopf, dem Gehirn, den Klößen und wenn man will, mit einigen Krebsschwänzen an. Der Kalbskopf ersetzt die gallertartigen Theile der Meerschildkröte, die man in Deutschland nur selten zu kaufen bekömmt.

109. Indische Suppe mit Carry-powder (spr. Kärripauder).

Man bereitet eine helle Kraftbrühe von Kalbfleisch und 2 Hühnern, kocht sie mit etwas Braunmehl recht klar, nimmt das Fett und den Schaum ab und thut eine Messerspitze des indischen Carrypowder in die Suppe. Beim Anrichten wird sie mit etwas Citronensäure abgeschärft und mit dem in Filets geschnittenen Hühnerfleisch und kleinen in Butter hellgelb gebackenen Croutons (spr. Krutongh, S. 23) von Semmel gegeben.

110. Russische Suppe.

Die von den Strünken befreiten Blätter eines Weißkohl-Kopfes schneidet man in feine Streifen, die man mit einem Stück Butter abschwitzt, thut so viel Mehl dazu, um die Suppe seimig zu machen, läßt es in einigen Minuten gar braten, füllt nun unter fortwährendem Rühren die zur Suppe erforderliche recht kräftige Brühe auf, thut ein Weinglas guten Essig dazu und läßt sie kochen, bis der Kohl weich ist. Nun schneidet man das zur Bouillon gebrauchte Rindfleisch, etwas gekochten Schinken, einige Schweineschwänze, ein paar gebratene Saucischen und etwas Fleisch von gebratenem Geflügel in kleine Stücke und thut sie in die kochende Suppe. Von grober Buchweizengrütze, die man entweder mit Wasser, Salz und Butter zu einer steifen Masse gebacken oder auf dem Feuer ausgequollen hat, sticht man mit einem Löffel Klöße aus, welche man in die mit saurer Sahne abgequirlte Suppe in die Terrine giebt. Statt des Weißkohls nimmt man auch ebensoviel Sauerkohl, läßt aber dann den Weinessig fort.

111. Fränkische Panaden-Suppe.

Recht weiße geriebene Semmel bratet man in Butter gelb, läßt sie auf einem Stück Löschpapier abtropfen, füllt die erforderliche Bouillon auf, kocht die Suppe noch kurze Zeit und zieht sie mit einigen Eidottern und Muskatnuß ab.

Püree-Suppen.

112. Suppe à la Reine (spr. a la Rähn).

Man kocht wie in Nr. 75 eine Kraftbrühe, nimmt das alte Huhn, sobald es gar ist, heraus und schneidet das weiße Brustfleisch in ¾ Zoll lange, feine Fäden. Das übrige Fleisch stößt man mit etwas in Bouillon recht weich gekochtem Reis im Mörser recht fein, verdünnt es mit Sahne und streicht es durch ein feines Sieb. Die Bouillon, von der man das Fett rein abgenommen hat, verkocht man mit etwas Weißmehl, rührt sie mit dem Hühner-Püree kurz vor dem Anrichten recht glatt zusammen und thut das geschnittene Hühnerfleisch, so wie ebenso geschnittene und in Butter gelb gebackene Semmel-Croutons (spr. Krutong, S. 23) hinein. Um die Suppe noch mehr zu binden, kann man das durchgestrichene Hühnerfleisch mit einer Liaison (spr. Liäsong, S. 27) von 4 Eigelben verdünnen und dann unter die Suppe mischen.

113. Suppe à la Windsor.

Nachdem man dieselbe Bouillon, wie in der vorigen Nummer, gekocht hat und das Hühnerfleisch ebenso geschnitten worden ist, kocht man mit der Brühe und den erforderlichen, vorher in Wasser und Butter ausgequollenen Graupen einen recht weißen Graupenschleim, den man vor dem Anrichten mit dem Hühner-Püree und einem Glase Madeira vermischt und mit dem geschnittenen Hühnerfleisch und den Semmel-Croutons (spr. Krutong, S. 23) in die Terrine giebt. Statt des Huhnes kann man einen kleinen Puter in der Bouillon gar kochen und beobachtet dann dasselbe Verfahren wie oben.

114. Suppe von Wild-Püree.

Man bereitet sie aus den Vorderblättern und dem Halse von Reh oder Hirsch, doch muß das Fleisch ganz frisch sein, weil sonst die Suppe einen schlechten Geschmack bekäme. Die Blätter werden in Butter recht weich gedämpft, das nicht sehnige Fleisch davon abgeschnitten, mit etwas Bouillon oder brauner Sauce recht fein gestoßen und durch ein feines Sieb gestrichen. Den Hals haut man, nachdem er rein gewaschen ist, in kleine Stücke, ebenso die Knochen der Blätter, legt ein Stück Butter in eine Kasserolle, sowie auch etwas mageren Schinken und in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk und endlich das Wildfleisch nebst den Knochen. Nun gießt man einen Löffel Bouillon darüber und läßt das Ganze auf

langsamem Feuer kurz gehen, bis der Boden der Kasserolle mit einer dunkelbraunen Glace (spr. Glahß, S. 26) bedeckt ist, füllt Wasser oder Brühe auf, läßt die Jus (spr. Schüh, S. 26) 3—4 Stunden kochen und gießt sie durch ein Tuch. Etwas Braunmehl wird sodann mit der Wildbrühe vermischt, diese klar gekocht und beim Anrichten mit dem Wild-Püree, einem Stück Butter, Muskatnuß und Pfeffer verbunden und mit gebratenen Semmel-Croutons oder fein geschnittenen Fäden von Wildfleisch angerichtet. Man kann auch ein Glas Madeira dazu gießen.

115. Suppe mit Rebhühner-Püree.

Nachdem drei junge oder alte Rebhühner recht weich gedämpft sind, schneidet man das Brustfleisch des einen in feine Filets (spr. Fileh), während man das Fleisch der übrigen in einem Mörser mit Bouillon oder brauner Sauce fein stößt und durch ein feines Sieb streicht. Die Knochen werden zusammen gehackt oder gestoßen und in der zur Suppe erforderlichen Bouillon oder Jus (spr. Schüh, S. 26), die man mit Braunmehl seimig gemacht hat, ausgekocht, die Suppe von Schaum und Fett befreit und durch ein Sieb gegossen. Kurz vor dem Gebrauch verbindet man sie mit dem Rebhühner-Püree und einem Stück Butter, läßt sie recht heiß werden, aber nicht mehr kochen, und giebt beim Anrichten das geschnittene Brustfleisch nebst Semmel-Croutons hinein. Ganz ebenso würde man eine Hasen-, Krametsvögel- oder Lerchen-Suppe bereiten, muß aber nach der Beimischung des Pürees in die Suppe letztere vor dem Kochen hüten, indem sie dadurch kraus wird.

116. Kartoffel-Suppe.

Die abgeschälten und gewaschenen Kartoffeln werden in Wasser mit etwas Salz gar gekocht, abgegossen und durch ein Sieb gestrichen. Nun rührt man sie mit Fleischbrühe klar und läßt sie noch einige Zeit mit feingehackten Kräutern, unter die man etwas Majoran mischen kann, kochen und giebt sie, mit einem Stück Butter oder einigen Eidottern und Sahne abgezogen, mit kleinen Semmel-Croutons zur Tafel.

117. Suppe von Maronen-Püree mit Enten.

Man bereitet nach Nr. 77 eine braune Bouillon, in welcher man eine junge Ente gar kochen läßt und das Fleisch derselben, wenn sie erkaltet ist, in etwa einen Zoll lange Streifen schneidet. Die durchgegossene Bouillon rührt man mit Braunmehl klar und läßt sie aufkochen. Während dessen hat man 1 Pfund Maronen nach Nr. 10 S. 37 von beiden

Schalen befreit, mit Salz, Butter, einem Stückchen Zucker und Bouillon weich gekocht und durch ein feines Sieb gestrichen. Dieses Püree rührt man mit der wie oben bereiteten Suppe klar, läßt sie an der Seite des Feuers eine halbe Stunde langsam kochen, nimmt Schaum und Fett rein ab und richtet die Suppe mit den Enten-Filets und mit den ebenso geschnittenen und in Butter gelb gebratenen Semmelcroutons an. — Alle Suppen, die mit Püree von Gemüsen und Hülsenfrüchten bereitet werden, müssen mit denselben einige Zeit lang kochen, wodurch sie das überflüssige Püree und den Schaum absondern und dadurch klar werden.

118. Suppe mit Püree von weißen Bohnen.

Eine Viertelmetze verlesene weiße Bohnen kocht man mit Wasser oder Bouillon*), einem Stück Sellerie und einer Zwiebel recht weich, streicht sie durch ein feines Sieb und verdünnt sie mit der nöthigen Brühe. Nachdem die Suppe noch eine halbe Stunde klar gekocht hat, richtet man sie mit etwas gehackter Petersilie, ein wenig Schnittlauch, einem guten Stück Butter und mit würflig oder lang geschnittenen, in Butter gebratenen Semmelcroutons (S. 23) an.

119. Suppe von Bohnen mit Speck.

Ein Pfund geräucherten mageren Speck kocht man in Wasser weich und gießt die Brühe davon durch ein Sieb. Die weißen Bohnen werden wie in der vorigen Nummer gekocht, bis auf ein Paar Löffel voll, die man ganz läßt, durchgestrichen, mit der Speckbrühe und etwas Bouillon verdünnt und klar gekocht. Zwei Zwiebeln schneidet man in Scheiben, dünstet sie in Butter hellbraun, gießt ein Weinglas voll Essig dazu, läßt sie gar kochen, streicht sie durch ein Sieb und mischt sie in die Suppe, welche man sodann mit dem in Stücke geschnittenen Speck, den ganzen Bohnen und Semmelcroutons (S. 23) in die Terrine giebt.

120. Suppe von Erbsen-Püree mit Schweineohren.

Ein gepökeltes Schweineohr sengt man, kocht es in Wasser recht weich und schneidet es in zolllange feine Streifen. ¼ Metze Erbsen werden mit Wurzelwerk und einer Zwiebel in weichem Wasser gar gekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit Bouillon verdünnt. Nachdem die Suppe klar gekocht ist, thut man ein Stück Butter, etwas Majoran, das ge-

*) Um das Weichwerden der Hülsenfrüchte zu befördern, setzt man sie mit heißem Wasser oder Brühe zum Feuer.

schnittene Schweineohr und in Butter gebratene Semmelcroutons (S. 23) hinein.

121. Erbsen-Suppe mit magerem Speck.

Man bereitet sie wie die in Nr. 118. beschriebene Bohnensuppe, nur werden die Zwiebeln und der Essig fortgelassen und an ihrer Stelle etwas gehackte Petersilie und Majoran, sowie das würflig geschnittene Wurzelwerk hinzugethan und die Suppe mit den Speckstücken angerichtet.

122. Suppe von Linsen-Püree mit Rebhühnern.

Ein Rebhuhn dämpft man in Butter weich, schneidet das Fleisch davon in feine, 1 Zoll lange Fäden, stößt die Knochen, kocht sie in der mit Braunmehl seimig gemachten Fleischbrühe aus und streicht diese durch ein Sieb. Inzwischen sind ¼ Metze Linsen mit Wurzelwerk und einer Zwiebel gar gemacht und durchgestrichen worden. Das Linsen-Püree rührt man nun mit der verkochten Suppe, einem Paar Löffel Jus (spr. Schüh, S. 26), oder einigen Tropfen Zuckerfarbe klar, zieht es mit einem Stück Butter auf und richtet die Suppe mit dem geschnittenen Rebhühnerfleisch und braungebratenen Semmelcroutons (S. 23) an.

123. Gewöhnliche Linsen-Suppe.

Nachdem man die Linsen mit Wurzelwerk weich gekocht hat, thut man sie in die Brühe, sowie etwas gehackte Petersilie und das geschnittene Wurzelwerk, läßt Alles gut durchkochen und richtet die Suppe mit dem darin gekochten Rindfleisch an.

124. Suppe Crecy.

Sechs Stück recht rothe Mohrrüben, ein Stück Sellerie und eine Porré schneidet man in feine Scheiben, schwitzt sie mit einem Stück Butter gut durch, ohne daß sie aber braun werden, mischt einige Löffel Mehl dazu, füllt nun unter fortwährendem Rühren die Bouillon auf, läßt das Wurzelwerk in derselben weich kochen und streicht sie durch ein feines Sieb. Die Suppe wird nun noch eine halbe Stunde an der Seite des Feuers langsam klar gekocht, indem man den Schaum und das Fett sorgfältig abschöpft; mit Salz und einem Stückchen Zucker abgeschmeckt und auf in Bouillon recht körnig gekochten Reis angerichtet.

125. Suppe von Sellerie-Püree.

Etwa 3—4 Sellerie-Stauden schneidet man mit einer Mohrrübe und einer Porré in Scheiben, dünstet sie mit etwas magerem Schinken in

Butter gelb, giebt einige Löffel Mehl dazu und rührt nach und nach eine Kraftbrühe von Kalbfleisch damit klar. Nun läßt man die Suppe kochen, bis der Sellerie weich ist, nimmt den Schaum und das Fett ab und streicht sie durch ein feines Sieb. Nachdem man sie noch kurze Zeit gekocht hat, wird sie mit in Butter gebratenen Semmelcroutons (S. 23) oder Reis zur Tafel gegeben.

126. Suppe von Rüben-Püree.

Wasser- oder kleine Teltower Rüben werden in Scheiben geschnitten, blanchirt (S. 22), und nachdem sie in Butter geschwitzt sind, mit Bouillon gar gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Sobald die Suppe klar gekocht ist, wird sie mit einem Stück Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und ein wenig Sahne vermischt und mit würfeligen Semmelcroutons (S. 23) angerichtet.

127. Suppe von Spargel-Püree.

1½ Schock recht zarten Spargel kocht man in Bouillon, die man mit etwas Weißmehl gebunden hat, gar und streicht ihn durch ein Sieb. Beim Anrichten wird die Suppe mit einigen Eidottern, Sahne, einem Stück Butter und Muskatnuß abgezogen und einige in Wasser und Salz gekochte Spargelspitzen dazu gegeben.

128. Suppe von Schoten-Püree.

Die Schoten, etwa 2 Metzen, werden ausgepahlt, mit Bouillon, Butter, Salz, einer Zwiebel und einem Bouquet (S. 23) Petersilie recht weich gekocht und durchgestrichen. Dies Püree verdünnt man mit der durch Weißmehl seimig gemachten Brühe, läßt es klar kochen, nimmt Schaum und Fett rein ab, zieht nun die Suppe mit einem Stück Butter und ein wenig Zucker auf und färbt sie, wenn sie nicht grün genug ist, mit etwas Spinatmatte (siehe Nr. 38). Beim Anrichten giebt man in Butter gebratene Semmelcroutons (S. 23) oder ausgequollenen Reis dazu.

129. Suppe von Sauerampfer-Püree.

Eine gute Hand voll von den Stielen abgestreiften und gewaschenen Sauerampfer schneidet man grob mit dem Messer durch, schwitzt ihn in Butter, thut das nöthige Mehl dazu und füllt die Bouillon auf. Nun läßt man den Sauerampfer gar kochen, nimmt das Fett und den Schaum ab, streicht die Suppe durch und läßt sie noch einige Zeit langsam klar

kochen. Beim Anrichten verrührt man ein Stück Butter, etwas Muskatnuß und wenn sie nicht sauer genug ist, ein wenig Citronensaft darin und giebt sie mit verlorenen Eiern (Nr. 73) oder Semmelcroutons (S. 23).

130. Suppe von Reis-Püree.

Nachdem ein halbes Pfund Reis wie gewöhnlich gereinigt ist, wird er mit Bouillon, einem guten Stück Butter, Salz und einer Zwiebel ganz weich gekocht, mit der Brühe verdünnt und durch ein Sieb gestrichen. Dann quirlt man die Suppe mit etwas Sahne und Butter recht glatt und richtet sie mit fein geschnittenen Semmelcroutons (S. 23) an.

131. Suppe von Blumenkohl-Püree.

Drei bis vier Stauden Blumenkohl werden von allen großen und kleinen Blättern befreit, gewaschen, einigemal in Wasser und Salz aufgekocht und dann mit Bouillon, Salz und Butter vollends gar gemacht und durchgestrichen. Die Rindfleischbrühe wird mit etwas Weißmehl seimig gemacht, mit dem durchgestrichenen Blumenkohl vermischt und beim Anrichten mit einigen Eidottern, etwas Sahne, Butter und Muskatnuß gebunden; auch werden kleine Stückchen Blumenkohl, den man in Wasser und Salz gar gekocht, und von der in Nr. 48 angegebenen Schwemmkloßmasse kleine Klöße hineingethan.*)

Wasser-Suppen.

132. Panaden- (Semmel-) Suppe.

Für 2 Silbergroschen Milchbrod oder Semmel schneidet man in Scheiben, setzt sie mit 4 Quart Wasser zum Feuer, läßt sie zerkochen und streicht sie durch ein Sieb. Dann thut man 6 Loth Butter und das nöthige Salz dazu und zieht die Suppe mit einigen Eidottern ab.

---

*) Wenn bei vielen, namentlich bei den feineren Suppenrecepten, fast immer eine starke Kraftbrühe verwendet wird, so kann man diese jedoch auch, wenn die Oekonomie es fordert, durch eine weniger starke Bouillon ersetzen. Man wird dann natürlich nicht mehr dasselbe, sondern nur ein annäherndes Resultat erzielen.

133. Suppe von Gries.

Man schüttet den abgespülten Gries in das kochende Wasser, thut Butter und Salz dazu und richtet die Suppe mit Eiern abgequirlt oder auch ohne diese an.

134. Suppe von Reis.

Ein viertel Pfund gereinigten Reis kocht man mit Wasser, Butter und Salz weich, rührt kochendes Wasser mit etwas Weißmehl klar, giebt den Reis hinein und zieht die Suppe mit einigen Eiern und Muskatnuß ab, oder streicht sie vorher durch ein Sieb. Will man die Suppe süß geben, so fügt man statt der Muskatnuß etwas Zimmet oder Citronenschale dazu, auch wohl einige gereinigte Corinthen.

135. Suppe von Graupen.

Sechs bis acht Loth Graupen werden mit Wasser, Salz und einem Stück Butter ausgequollen (in 1½ Stunden), dann mit kochendem Wasser verdünnt und durchgestrichen. Dieser Graupenschleim wird nun entweder mit einigen Eigelben und Muskatnuß abgezogen, oder mit Citronenschale und Zucker gegeben; in beiden Fällen richtet man ihn mit in Butter gebratenen Semmelcroutons (S. 23) an.

136. Pommersche Graupen-Suppe mit gebackenen Pflaumen.

Nachdem die Graupen in Wasser mit Butter und etwas Salz ausgequollen sind, rührt man sie mit kochendem Wasser klar, thut einige gut gewaschene trockene Pflaumen nebst Zimmet, etwas Citronenschale und Zucker daran und läßt die Suppe seimig kochen, bis die Pflaumen gar sind. Beim Anrichten giebt man ein Stückchen frische Butter hinein. — Statt der Pflaumen kann man auch große Rosinen verwenden.

137. Hafergrütz-Suppe.

Die Hafergrütze (auf ein Quart Wasser rechnet man eine Hand voll, oder 2 Loth Hafergrütze, und ¼ Quart Wasser auf die Person) wird einige Male abgebrüht und mit Wasser, Salz, Butter und einem Stückchen Zimmet oder Citronenschale in einer gut verzinnten Kasserolle recht seimig gekocht, durch ein Sieb gestrichen, etwas Zucker daran gethan und die Suppe mit kleinen Rosinen und würflig geschnittenen und gebratenen Semmelcroutons (S. 23) angerichtet.

138. Mehl-Suppe.

Ein Quart Wasser, in welches man Salz gethan, läßt man kochen, quirlt 2—3 Eßlöffel voll Mehl, das man mit etwas Wasser klar gerührt hat, hinein, läßt die Suppe gar kochen, zieht sie mit einer Liaison (S. 27) von einigen Eigelben und Butter ab und giebt auch nach Belieben Zucker dazu. Will man die Suppe stückig haben, so streut man das Mehl unter fortwährendem Rühren trocken hinein.

139. Kümmel-Suppe.

In Scheiben geschnittenes Schwarzbrod bratet man etwas in Butter, gießt das nöthige Wasser hinzu, läßt es mit einem Theelöffel voll Kümmel und ein wenig Salz recht weich kochen, schlägt die Suppe durch ein Sieb und zieht sie mit einigen Eidottern ab.

140. Kerbel-Suppe.

Man läßt ein Stück Butter auf dem Feuer zergehen, schwitzt ein paar Löffel Mehl darin weiß, verdünnt dies nach und nach mit kochendem Wasser, so daß man eine seimige Suppe erhält, thut eine Hand voll gewaschenen und grob gehackten Kerbel hinein und läßt sie noch ein wenig kochen. Dann bereitet man eine Liaison (S. 27) von einigen Eigelben, zieht nebst etwas Butter und Muskatnuß die Suppe damit ab und richtet sie mit in Scheiben geschnittener und braun gerösteter Semmel an. — Mit frischer Gartenkresse kann man eine ähnliche Suppe bereiten.

141. Schoten-Suppe.

Von etwas Weißmehl und Wasser kocht man eine seimige Suppe, schüttet ein paar Hände voll ausgepahlte, recht junge, grüne Erbsen hinein, läßt diese mit einer Zwiebel, ein wenig Salz und einem Bouquet Petersilie recht weich kochen, vermischt die Suppe mit einem Stück Butter und etwas Zucker und giebt wie in der vorigen Nummer bereitete Semmelscheiben dazu. Statt der Letzteren schwitzt man Mehl in Butter recht trocken gelbbraun und sticht es in kleinen Klümpchen in die kochende Suppe.

Milch-Suppen.

142. Milch-Suppe mit Mehlklümpchen.

Ein oder zwei ganze Eier rührt man mit 2 Eßlöffel Mehl und Salz recht dickflüssig zusammen und läßt diese Masse in die mit etwas Zucker und Zimmet aufgekochte Milch (3 Quart für 8 Personen) über einen Quirl, oder durch einen großlöchrigen Durchschlag tropfen. Statt dieser kann man auch die nach Nr. 47 bereitete Eiernudelmasse durch einen Durchschlag in die kochende Milch streichen.

143. Milch-Suppe von Fadennudeln, Nudeln oder Eiergraupen.

Nachdem man die Milch mit Zucker, Zimmet oder Citronenschale und etwas Salz aufgekocht hat, streut man die Fadennudeln oder die nach Nr. 40 und 41 bereiteten Nudeln oder Eiergraupen hinein und läßt sie eine Viertelstunde kochen.

144. Milch-Suppe mit Kartoffelmehl.

Einen Löffel voll Kartoffelmehl, welches man mit kalter Milch klar gerührt hat, vermischt man mit der wie in der vorigen Nummer aufgekochten Milch und läßt es ein paar Minuten damit kochen. Um den Geschmack der Suppe zu erhöhen, reibt man einige süße und bittere Mandeln mit ein wenig Milch in einem Reibenapf oder Mörser recht fein und kocht sie in der Suppe mit auf.

145. Milch-Suppe mit Klößen.

Von einer der im dritten Abschnitt angegebenen Kloßmassen, entweder Schwemmklöße oder Semmelklöße, sticht man kleine Klöße mit dem Löffel in die mit Zucker, Zimmet und Citronenschale aufgekochte Milch, giebt ein wenig Salz dazu, nimmt den Zimmet und die Citronenschale heraus und quirlt die Suppe mit einigen Eidottern ab. Diese Suppe kann man noch beliebig verändern, indem man die in den Nummern 55, 57, 68 und 72 beschriebenen Gries-, Reis-, Mandel- und Zwiebackklöße u. s. w. in derselben kocht.

146. Falsche Chocoladen-Milch-Suppe.

Recht trockenes Mehl breitet man auf einem Blech aus und läßt es unter öfterem Umrühren im Bratofen bei gelinder Hitze schön gelbbraun färben, oder man thut das Mehl in die recht rein ausgewischte

Eierkuchenpfanne und rührt es auf langsamem Feuer so lange, bis es die gewünschte Farbe hat. Von diesem Mehl rührt man auf ein Quart Milch 2—3 Eßlöffel voll mit kalter Milch klar und mischt es mit der kochenden Milch, in die man etwas Zimmet oder Vanille, Zucker und eine Prise Salz gethan hat, und zieht die Suppe mit einigen Eigelben ab.

147. Chocoladen-Suppe.

Auf ein Quart Milch rechnet man 4—6 Loth Chocolade. Die Milch wird mit dem nöthigen Zucker und Vanille aufgekocht, die geriebene Chocolade hinein geschüttet, tüchtig darunter gequirlt, die Suppe mit 3—4 Eidottern legirt (S. 27) und mit gerösteten Zwiebackscheiben, Löffel-Biscuits oder mit Schneeklößen angerichtet. Letztere bereitet man folgendermaßen: Das Weiße der zur Liaison (S. 27) verwandten Eier schlägt man zu einem recht festen Schnee, vermischt ihn mit einigen Löffeln voll gestoßenem Zucker und sticht nun mit einem Löffel Klöße in die zur Suppe bestimmte Milch, ehe man die Chocolade hinein geschüttet hat. Man läßt nun die Klöße einen Augenblick zugedeckt ziehen, aber nicht kochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, fährt so fort, bis der Schnee alle ist und schüttet nun die geriebene Chocolade in die Milch u. s. w. — Im Sommer kann man diese Suppe auch kalt geben.

148. Milch-Suppe mit Reis oder Sago.

Den gereinigten Reis oder Sago macht man in Milch weich, giebt ihn in die mit Zucker, Zimmet und Citronenschale aufgekochte Milch und zieht die Suppe mit Eiern ab.

149. Milch-Suppe mit Gries, Grütze, Hirse u. s. w.

Die Grütze und Hirse brüht man ein paar Mal ab und thut sie in die kochende Milch, während der Gries trocken oder nur abgespült hinein gegeben wird. Ebenso müssen die Ersteren wenigstens eine halbe Stunde kochen, die Gries-Suppe ist aber schon in 8—10 Minuten fertig.

150. Suppe von Milchschaum.

Man kocht 2 Quart Milch mit einem Stück Vanille, Zucker und etwas Salz auf, zieht sie mit 4 Eidottern ab, rührt den steif geschlagenen Schnee der 4 weißen Eier mit der Schneeruthe unter die heiße Suppe und giebt Löffel-Biscuits oder geröstete Zwiebackscheiben dazu.

151. Milchsuppe mit gestocktem Crême.

Etwa ½ Quart Sahne kocht man mit einer halben Stange Vanille auf und läßt sie zugedeckt stehen, bis die Vanille gut ausgezogen ist. Dann versüßt man die Sahne, quirlt sie, sobald sie erkaltet ist, mit 6 ganzen Eiern gut durch, gießt sie durch ein Sieb in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt diese in einem Geschirr mit kochendem Wasser zugedeckt so lange im Ofen oder auf der Maschine stehen, ohne zu kochen, bis die Eiermasse fest ist. Nun sticht man davon kleine Klöße ab und giebt sie in einer mit Zucker und Vanille gekochten und mit Eigelben legirten (S. 27) Milch zur Tafel.

152. Zwiebacksuppe mit Milch.

Für 2 Silbergroschen gerösteten Zwieback stößt man im Mörser fein, läßt ¼ Pfund Butter auf dem Feuer sich hellbraun färben, schüttet den Zwieback hinein und bratet ihn unter fortwährendem Rühren, bis er braun ist. Dann füllt man 3 Quart kochende Milch dazu, giebt ein Stück Zimmet, etwas abgeschälte Citronenschale und 6 Loth Zucker dazu. Nachdem die Suppe noch einige Zeit gekocht, streicht man sie durch ein Sieb und zieht sie kurz vor dem Anrichten mit 3 gelben Eiern ab.

153. Buttermilch-Suppe.

2 Quart frische Buttermilch quirlt man mit einem Eßlöffel voll Mehl klar, läßt sie unter fortwährendem Rühren aufkochen und fügt ein Stück Zimmet, Citronenschale und 6—8 Loth Zucker hinzu. Vor dem Anrichten wird die Suppe mit 3 Eigelben abgezogen und mit in Butter gelbgebratenen würflig geschnittenem Weißbrod angerichtet. Das hineingerührte Mehl verhindert das Gerinnen der Buttermilch.

Wein- und Bier-Suppen.

154. Legirte Wein-Suppe.

Man kocht eine Flasche weißen Wein, je nachdem die Suppe stärker oder schwächer sein soll, mit mehr oder weniger Wasser, Citronenschale, Zimmet und Zucker auf, quirlt ihn mit 4 Eidottern, die man mit einem wenig Kartoffelmehl und Wein klar gerührt, ab und giebt kleine Biscuits oder geröstete Zwiebackscheiben dazu.

155. Wein-Suppe mit Sago.

Mit etwas Weißwein, Zucker, Citronenschale und Zimmet kocht man 4—6 Loth nach Nr. 13 gereinigten Sago recht klar, läßt 3/4 Quart Weißwein mit Zucker aufkochen, thut den Sago hinein, zieht die Suppe mit 4 Eigelben ab und nimmt die Citronenschale und den Zimmet heraus. Soll die Suppe aus Rothwein bereitet werden, so zieht man sie statt mit Eiern mit etwas in Wein klar gerührtem Kartoffelmehl ab und nimmt in Stelle des weißen, rothen Sago.

156. Wein-Schaum-Suppe.

Auf eine Flasche Wein schlägt man 4 ganze und 4 gelbe Eier aus, thut etwas Citronenzucker (siehe Nr. 34), den Saft einer Citrone und den Wein dazu, schlägt die Mischung kurz vor dem Anrichten mit dem Schneebesen auf gelindem Feuer, bis sie schaumig wird und einmal aufstößt und giebt dann die Suppe mit kleinen Buscuits zur Tafel.

157. Wein-Suppe mit Saleb.

Nachdem der Rothwein mit Zucker, Citronenschale und Zimmet aufgekocht hat, schüttet man den Saleb, der mit etwas Wein klar gerührt ist, hinein und läßt ihn kurze Zeit kochen.

158. Weißbier-Suppe mit Gries.

Man läßt 1 Quart Weißbier mit Zimmet, Citronenschale, etwas Salz und Zucker aufkochen, schüttet den Gries trocken oder abgespült unter fortwährendem Rühren hinein und läßt ihn gar kochen. Beim Anrichten nimmt man den Zimmet und die Citronenschale heraus.

159. Weißbier-Suppe mit Sago.

Nachdem man das Weißbier wie in der vorigen Nummer aufgekocht hat, thut man 4 Loth in Wasser mit Zimmet und Citronenschale klar ausgequollenen Sago dazu und bindet die Suppe mit etwas in Bier klargerührtem Kartoffelmehl.

160. Weißbier-Suppe mit Semmel.

Das Bier wird wie in Nr. 158 aufgekocht und dann mit etwas Weißmehl klar verrührt. Dann läßt man die Suppe noch kurze Zeit kochen, zieht sie mit einigen Eigelben und Sahne ab und giebt feinwürflig geschnittene Semmel dazu.

161. Weißbier=Suppe mit Milch.

1½ Quart Weißbier und 1⅓ Quart Milch läßt man mit einem Stück Zimmet und Citronenschale unter fortwährendem Rühren zusammen aufkochen, thut 6 Loth Zucker dazu, zieht die Suppe mit 3 Eigelben, die man mit einem Eßlöffel voll Mehl und etwas Milch klar gerührt hat, ab, und giebt gerösteten Zwieback oder in Butter gebratene Semmelwürfel dazu. Milch und Bier kann man auch jedes besonders aufkochen und dann zusammengießen, indem man dann das Rühren während des Aufkochens erspart, da beide Flüssigkeiten zusammen aufgekocht, leicht gerinnen.

162. Warmbier mit Wein, polnischer Thee.

Zwei Theile Bier und einen Theil Wein läßt man mit etwas Zimmet, Citronenschale und Zucker aufkochen, quirlt es mit einem Löffel Kartoffelmehl klar und zieht es, nachdem es noch einmal aufgekocht hat, mit 4 Eidottern ab; auch kann man noch ein Glas Marasquin dazu geben. Man kann dieses Warmbier entweder als Suppe mit kleinen Biscuits oder gerösteten Zwiebackscheiben geben, oder als Getränk in Tassen serviren.

163. Bier=Suppe mit Schwarzbrod und Kümmel.

Geriebenes oder in Scheiben geschnittenes Schwarzbrod setzt man mit Braun= oder Weißbier, Zucker, Zitronenschale, einem Löffel voll Kümmel und einem Stückchen Ingwer zum Feuer, läßt es zerkochen und streicht es durch. Beim Anrichten giebt man ein Stückchen Butter und eine Prise Salz dazu.

Obst=Suppen.

164. Kirsch=Suppe.

Eine Metze saure Kirschen werden ausgesteint und bis auf eine Handvoll, die man zurückläßt, mit Wasser, Zimmet, Citronenschale und mit für 6 Pf. in Scheiben geschnittenem Milchbrod recht weich gekocht, gut entzwei gequirlt und durchgestrichen. Die noch übrigen Kirschen kocht man mit Zucker und Zimmet weich, stößt die Kirschsteine fein, kocht sie mit etwas Wasser aus und gießt sie durch ein Sieb zu der vorbereiteten Suppe. Diese kocht man nun nochmals auf, thut den nöthigen Zucker, etwas Wein und die ganzen

Kirschen dazu und richtet sie mit kleinen Biscuits, Mandelklößen nach Nr. 72, oder Zwiebackklößen nach Nr. 68 an.

In Ermangelung frischer Kirschen nimmt man gebackene, stößt sie fein, kocht sie mit Zimmet, Citronenschale und Wasser weich und streicht die Suppe durch ein Sieb. Nachdem man sie mit Zucker und etwas Wein nochmals aufgekocht hat, macht man sie mit etwas Kartoffelmehl seimig und giebt sie mit denselben Suppeneinlagen wie oben.

165. Pflaumen-Suppe.

Eine halbe Metze Pflaumen wird ausgesteint, mit 2 Quart Wasser, Zimmet und Citronenschale gar gekocht, durchgestrichen, mit Wein und Zucker aufgekocht und dann mit etwas Kartoffelmehl bündig gemacht. Auch zu dieser Suppe giebt man geröstete Semmel, Zwieback oder Mandelklöße.

166. Besings- (Heidelbeer-) Suppe.

Die Besinge (Heidelbeeren) werden verlesen, gewaschen, mit Zimmet und Citronenschale gar gekocht und dann durchgestrichen. Sollte die Suppe nicht seimig genug sein, so bindet man sie kochend mit etwas Kartoffelmehl, macht sie mit dem nöthigen Zucker süß und richtet sie mit geröstetem Zwieback oder mit Schwemmklößen u. s. w, an. Die Kirsch-, Pflaumen- und Besings-Suppe kann man auch undurchgestrichen und mit gerösteten Scheiben von Schwarzbrod geben.

167. Himbeer-Suppe.

Die Bereitungsart ist ganz dieselbe, wie in den vorigen Nummern. Man rechnet auf 2 Quart Suppe ½ Metze Himbeeren.

168. Suppe von Hollunderbeeren.

Eine halbe Metze recht reife Hollunderbeeren werden von den Stielen gepflückt, rein gewaschen und mit 3 Quart Wasser, einem Stück Zimmet und Citronenschale weich gekocht und durchgestrichen. Dann thut man 12—16 Loth Zucker und ½ Quart süße Sahne dazu, zieht die Suppe mit 3 Eigelben ab und verrührt vor dem Anrichten ein Stückchen recht frische Butter darin. Man giebt in Butter gebratene Semmelcroutons dazu.

169. Aepfel-Suppe.

Man schält ½ Metze Aepfel, schneidet sie in Scheiben, kocht sie mit 5—6 gerösteten Zwiebacken, Zimmet, Citronenschale und 1 Quart Wasser

weich, und streicht sie durch. Nachdem die Suppe nochmals aufgekocht hat, thut man Zucker und etwas Wein dazu und giebt geröstete Zwieback-scheiben oder abgerührte Schwemmklöße dazu.

170. Aepfel-Suppe mit Reis und kleinen Rosinen.

Man schält die Aepfel, kocht sie wie in der vorigen Nummer weich, streicht sie dann mit ¼ Pfund Reis, den man gebrüht und mit etwas Wasser, Zimmet und einem wenig Butter weich ausgequollen hat, durch ein Sieb und verdünnt die Suppe, wenn sie zu dick wäre, mit Wasser oder Weißwein. Nachdem die Suppe aufgekocht hat, versüßt man sie mit 12 Loth Zucker und richtet sie mit 4 Loth gereinigten und in Wasser ausgequollenen kleinen Rosinen an.

171. Birnen-Suppe.

Diese wird von recht saftreichen Birnen ebenso bereitet, wie die Aepfel-Suppe.

172. Hagebutten-Suppe.

Eine Viertelmetze Hagebutten werden von den Stielen und Blüthen befreit, halb durchgeschnitten und ausgekernt. Nachdem sie gewaschen worden, kocht man sie mit 2 Quart Wasser, Citronenschale und Zimmet recht weich, streicht sie durch, läßt die Suppe aufkochen, thut Zucker und Wein hinein und macht sie mit etwas Kartoffelmehl recht seimig. Man kann wie bei der Aepfel-Suppe auch gerösteten Zwieback mit verkochen, wo dann das Kartoffelmehl fortbleibt.

Die in Nr. 164—172 beschriebenen Obst-Suppen kann man, gut ausgekühlt, beliebig auch als Kalteschale geben.

Kalte Schalen.

173. Bier-Kalteschale.

Recht gutes, nicht saures Weißbier macht man süß und thut rein gewaschene, in Wasser und Zucker ausgequollene Corinthen, geriebenes Schwarzbrod, Citronenzucker und eine in feine Scheiben geschnittene Citrone hinein, stellt die Kalteschale auf's Eis oder in einen kühlen Keller und läßt sie recht kalt werden. Die Citronenscheiben müssen von den Körnern und der bitteren gelben Schale befreit werden, indem sonst die Kalteschale bei längerem Stehen leicht einen bitteren Geschmack annimmt.

174. Wein-Kaltschale von Apfelsinen und Reis.

Nachdem man die Schale einer Apfelsine auf ½ Pfund Zucker abgerieben hat, legt man diesen in die Terrine, gießt zur Hälfte Wasser, zur Hälfte Wein, von jedem ¾ Quart, darüber und läßt ihn auflösen. Zwei Apfelsinen, die man geschält und in feine zolllange Streifen geschnitten, marinirt man in Zucker und thut sie zu dem Wein, sowie etwas in Wasser recht lang ausgequollenen Reis, den man aber so oft abspülen muß, bis er ganz klar ist. Dann drückt man noch den Saft von zwei Apfelsinen und einer Citrone durch ein Tuch in die Kaltschale und läßt sie auf dem Eise verkühlen. Man kann auch kleine Biscuits oder dünne, mit einem runden Ausstecher ausgestochene Semmelscheiben, die man mit gestoßenem Zucker bestreut und mit der glühenden Schaufel glacirt (S. 26) hat, dazu geben.

Ganz ebenso bereitet man diese Kaltschale von Citronen, thut aber statt des Apfelsinenfleisches große, in Zucker marinirte Erdbeeren oder Himbeeren hinein.

175. Wein-Kaltschale mit Sago.

Man reinigt 4—6 Loth Sago, läßt ihn mit Zucker, Weißwein, Citronenschale und etwas frischen oder eingemachten Erdbeer-, Himbeer- oder Johannisbeersaft recht dick ausquellen und läßt ihn auf einem Teller erkalten. Dann löst man 12 Loth Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone oder Apfelsine abgerieben hat, in ½ Quart Wein und ½ Quart Wasser auf, drückt den Saft einer Citrone hinein und läßt es recht kalt werden. Beim Anrichten wird der Sago mit einem Löffel wie kleine Klöße ausgestochen und in die Kaltschale gethan.

Dieselbe Kaltschale bereitet man von Rothwein, kocht aber den Sago nicht so dick ein und rührt, wenn er gar ist, etwas Rothwein darunter, um ihn nachher bequem mit der Kaltschale vermischen zu können.

176. Kaltschale von Kirschen.

Die Kirschen werden ausgesteint, wie in Nr. 164, aber ohne Milchbrod weich gekocht, durchgestrichen, oder so wie sie sind, mit Zucker und etwas Wein vermischt und die Kaltschale, wenn sie gut ausgekühlt ist, mit glacirten (S. 26) Semmelcroutons oder Biscuits angerichtet.

177. Kaltschale von Erdbeeren.

Eine halbe Metze Walderdbeeren streicht man, nachdem sie gewaschen

sind, durch ein feines Sieb, verdünnt das Püree mit einer Flasche Weißwein und etwas Wasser, thut gestoßenen Zucker hinein, um es recht süß zu machen, und richtet die Kalteschale mit großen Ananas-Erdbeeren, die man in Zucker marinirt hat, und mit Löffelbiscuits an.

178. Kalteschale von Himbeeren.

Die Bereitungsart ist ganz dieselbe, wie bei der Erdbeer-Kalteschale.

179. Kalteschale von Aprikosen.

Von einem Dutzend recht reifer abgeschälter Aprikosen schneidet man die Hälfte in recht feine Filets und bestreut sie mit Zucker, die andere Hälfte streicht man roh oder mit etwas Zucker gekocht durch ein Sieb, verdünnt sie mit einer Flasche Weißwein und nach Belieben mit Wasser, giebt den nöthigen Zucker dazu und läßt sie erkalten. Die Kerne schlägt man auf, stößt die in denselben befindlichen Mandeln, nachdem man die braune Haut mit kochendem Wasser abgezogen hat, fein, kocht sie mit etwas Zucker und Wasser aus und gießt sie durch ein Sieb zur Kalteschale, die man mit den Aprikosen-Filets und glacirten (S. 26) Semmelcroutons oder Löffelbiscuits anrichtet.

180. Kalteschale von Pfirsichen.

Diese bereitet man auf dieselbe Art, wie die Aprikosen-Kalteschale.

181. Kalte Vanillen-Milch.

Zwei Quart Milch läßt man mit einer Stange Vanille und 12 Loth Zucker aufkochen und zugedeckt eine Zeit lang an der Seite des Feuers stehen, rührt 4 Eidotter mit etwas kalter Milch klar, zieht damit die Milch, die man nochmals aufgekocht hat, ab und gießt sie durch ein Sieb. Sobald sie recht kalt geworden ist, giebt man sie mit gerösteten Zwiebackscheiben oder Biscuits zur Tafel.

182. Kalte Milch mit Reis.

In die wie in der vorigen Nummer bereitete Milch thut man 4 Loth gereinigten und in Milch, ein wenig Salz und Zucker gar gekochten Reis und läßt sie erkalten.

183. Kalte Mandelmilch mit Mandelklößen.

Nachdem ¼ Pfund süße und 5—6 Stück bittere Mandeln gehäutet und im Reibenapf mit Milch recht fein gerieben sind, verdünnt man sie

mit 1½ Quart kochender Milch, thut eine halbe Stange Vanille hinein, läßt sie damit einige Zeit ziehen, streicht hierauf die Suppe durch ein feines Sieb, läßt sie nochmals aufkochen und zieht sie mit 4 Eidottern ab. Nachdem nun die Milch gehörig erkaltet ist, thut man nach Nr. 72 bereitete Mandelklöße hinein und richtet sie an.

184. Kalte Chocoladen-Suppe mit Schneeklößen.

Man läßt 1½ Quart Milch mit einer halben Stange Vanille kochen, macht die Schneeklöße von dem Weißen der zur Liaison (S. 27) bestimmten Eigelben wie in Nr. 71, läßt sie in der kochenden Milch gar werden, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und läßt sie erkalten. Nun schüttet man 9—10 Loth geriebene Chocolade in die Milch, kocht sie auf und legirt sie (S. 27), nachdem man die Vanille herausgenommen, mit den Eigelben. In die erkaltete Suppe richtet man dann die Schneeklöße an.

185. Kalte Flieder- oder Pfirsich-Milch.

In der kochenden Milch läßt man einige von den Stielen abgepflückte Hollunder-Blüthen oder ein paar gewaschene Pfirsichblätter ausziehen, gießt die Milch durch ein Sieb, setzt sie wieder zum Feuer, thut Zucker und ein wenig Salz dazu und zieht sie, sobald sie kocht, mit einigen Eigelben ab. Man giebt geröstete Zwiebackscheiben oder Schneeklöße dazu.

186. Kalte Milch mit Erdbeeren.

Die Erdbeeren werden gewaschen, mit Zucker marinirt und dann die kalte Milch darüber gegossen. Man kann sie auch noch mit ½ Quart geschlagener Sahne bedecken.

Fünfter Abschnitt.

Die Zubereitung der Saucen (spr. Sohßen).

Einen der wichtigsten Abschnitte der Kochkunst bilden wohl unstreitig die Saucen, da sie allein durch ihre verschiedenartige Zusammenstellung es möglich machen, denselben Gegenstand in der mannigfachsten Veränderung des Geschmackes herzustellen und man dadurch im Stande ist, eine sonst unvermeidliche Einförmigkeit zu umgehen. Daher erfordert auch eine Sauce, die allen Ansprüchen genügen soll, eine sorgfältige und aufmerksame Behandlung.

Die Saucen zerfallen in solche, die aus Fleischbrühe oder Jus (spr. Schüh, S. 26) bereitet sind, ferner in Butter-, Oel- und Mehlspeisen-Saucen. Da die letzteren dem Abschnitt über die Mehlspeisen vorausgehen werden, so haben wir es zunächst nur mit den ersten drei Arten zu thun. Als zur Bereitung derselben wesentlich sind folgende Bemerkungen wohl zu beachten. Die zu den Saucen verwendete Fleischbrühe oder Jus darf nur wenig gesalzen sein, damit sie beim Einkochen nicht zu salzig wird. Das Weiß- oder Braun-Mehl muß nach und nach mit der Flüssigkeit unter fortwährendem Rühren vermischt werden, damit die Sauce klar und nicht stückig wird. Dick genug ist die Sauce, wenn sie die Speisen, über welche sie gegossen wird, dünn bedeckt, ohne ganz abzufließen; nur die zu den Salpicons, Ragouts (spr. Salpikongh, Raguh) u. s. w. bestimmten Saucen erfordern eine bei weitem größere Consistenz. Sobald eine Sauce fertig ist, muß sie durch ein Sieb gegossen, oder durch ein reines, leinenes Tuch, das man mit kochendem Wasser ausgebrüht hat, gepreßt und dann, wenn man sie noch länger warm halten will, in einem Topf oder einer Saucen-Kasserolle in ein flaches Geschirr mit kochendem Wasser (au bain-marie S. 22) gesetzt werden, wodurch man das Anbrennen oder Gerinnen verhindert.

Nach diesen Betrachtungen gehen wir zuerst zu den Saucen aus Fleischbrühe oder Jus über.

Aus Fleischbrühe oder Jus (spr. Schüh) bereitete Saucen.

Die beste und leichteste Art ihrer Bereitung ist, daß man zuerst zwei sogenannte Grund-Saucen oder Coulis (spr. Kulih), braune und weiße,

herstellt und aus diesen durch Zusetzen verschiedener Bestandtheile und Fonds (spr. Fongh, S. 25) die Saucen bearbeitet. Da aber, namentlich in kleineren Haushaltungen, dies Verfahren nicht immer durchzuführen ist, so wird da, wo es nöthig ist, eine leichtere und raschere Art, die Saucen zu bereiten, beschrieben werden.

187. Weiße Grund-Sauce oder weiße Coulis (spr. Kulih).

Man schneidet 4 Pfund mageres Kalbfleisch und ½ Pfd. mageren Schinken in Stücke, ebenso einige Zwiebeln in Scheiben, läßt dies mit einem guten Stück Butter und ein paar weißen Pfefferkörnern auf langsamem Feuer schwitzen, fügt nun so viel Mehl, als sich in der Butter verrühren läßt, hinzu und läßt es unter öfterem Umrühren gar schwitzen, doch so, daß es weiß bleibt. Die zur Sauce bestimmte Bouillon, (4 Quart) welche man rein abgefettet hat, wird aufgekocht und ein Löffel voll davon mit dem Weißmehl recht klar gerührt. Dann vermischt man einen zweiten Löffel voll damit und so fort, bis sämmtliche Flüssigkeit mit dem Mehle verbunden ist und man eine glatte Sauce ohne Stücke erhalten hat. Diese läßt man unter fortwährendem Rühren auf raschem Feuer ankochen, setzt sie an die Seite desselben, giebt ein Stückchen Lorbeerblatt, sowie ein garnirtes Bouquet dazu und läßt nun die Sauce während einer Stunde recht langsam kochen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man den Schaum und das Fett, welches sich auf der Oberfläche gesammelt hat, mit einem Löffel rein ab, gießt etwas Bouillon in die Sauce und entfettet sie, nachdem sie noch eine halbe Stunde gekocht hat, vollends. Hierauf wird sie durch einen Durchschlag gegossen, um das Fleisch und die Zwiebeln zu entfernen, auf raschem Feuer unter sorgfältigem Umrühren bis beinahe zur Hälfte eingekocht, durch ein Tuch gepreßt und nun mit einem Löffel oft umgerührt, damit sich keine Haut bildet, bis sie erkaltet ist. Die Sauce muß, sobald sie mit dem Weißmehl aufgekocht hat, ganz dünnflüssig sein, indem man nur so die gänzliche Absonderung des Fettes erreichen kann. Wäre sie zu dick, so muß noch etwas Bouillon dazu gegossen werden. — Es folgen nun die Saucen, welche aus der weißen Grund-Coulis bereitet werden.

188. Bechamel-Sauce (spr. Beschamell-Sohße).

Einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln schwitzt man in Butter weiß, gießt einen Löffel voll Bouillon dazu, läßt sie weich kochen, vermischt 2 Löffel voll weißer Coulis und ½ Quart guter Sahne, die man vorher aufgekocht hat, damit, und kocht das Ganze unter fortwährendem

Rühren ein, bis man eine ziemlich dicke Sauce erhält, die man durch ein Sieb oder Tuch preßt und beim Anrichten mit einem Stückchen frischer Butter verrührt.

Hat man keine weiße Coulis, so werden mit den in ⅛ Pfund Butter weiß geschwitzten Zwiebeln 2 Löffel Mehl verbunden, gar geschwitzt und mit ½ Quart Fleischbrühe und ½ Quart süßer Sahne klar gerührt. Man kocht hierauf die Sauce wie oben ein und streicht sie durch ein Sieb. Beim Rühren muß der Löffel gut auf den Boden der Kasserolle gedrückt werden, damit die Sauce nicht anbrennt, was ihr einen unangenehmen Beigeschmack geben würde.

189. Fricassee-Sauce (Allemande, spr. Allemanghd).

Die Brühe, in welcher das zum Fricassee bestimmte Fleisch oder Geflügel gar gemacht ist, wird bis zur Hälfte eingekocht, mit ebenso viel weißer Sauce vermischt und nun so lange mit einem Glase Weißwein verkocht, bis sie ziemlich dickflüssig ist. Dann zieht man sie mit einigen mit Weißwein klar gerührten Eigelben ab und preßt sie durch ein Tuch. Es ist zu beachten, daß die Sauce mit den Eiern nochmals aufkochen muß, damit diese gar werden, ohne jedoch zu käsen, denn nur so vermeidet man das Nachlassen (dünn werden) der Sauce. Beim Anrichten wird sie mit etwas Citronensaft, auch wohl mit Sardellenbutter abgeschärft.

In Ermangelung der weißen Grund-Sauce rührt man die Bouillon mit Weißmehl klar, kocht sie mit Weißwein ein und vollendet sie wie oben.

190. Champignon-Sauce (spr. Schampinjongh-Sohße).

Nachdem die Champignons rein gewaschen und geputzt sind, passirt (S. 24) man sie in Butter mit Citronensaft und etwas Salz, wie in Nr. 8 beschrieben, ein, thut einige Löffel voll weiße Coulis (spr. Kulih), etwas Bouillon und die Schalen nebst der Brühe der Champignons in eine Kasserolle, kocht die Sauce mit etwas Weißwein nicht zu dick ein, zieht sie mit einigen Eigelben ab und preßt sie durch ein Tuch. Dann giebt man die Champignons ganz oder in Scheiben geschnitten in die Sauce und verbindet diese beim Gebrauch mit einem Stückchen frischer Butter.

Ohne Coulis macht man die Sauce, indem man Bouillon mit Weißmehl klar rührt, dann mit den Champignons-Schalen und dem Fond derselben einkocht und mit Eiern abzieht und durchstreicht.

191. Morchel-Sauce.

Ein paar Löffel voll weiße Coulis kocht man mit etwas Bouillon ein, zieht sie mit einigen Eigelben ab und streicht sie durch. Inzwischen hat man die gut gereinigten Morcheln grob gehackt, gut ausgedrückt und mit einem Stück Butter, gehackter Petersilie und Schnittlauch recht trocken geschwitzt. Dann vermischt man sie mit der Sauce, die beim Anrichten mit einem Stück Butter und etwas weißem Pfeffer verbunden wird.

Auf eine einfachere Art bereitet man die Sauce, indem man die Morcheln mit Butter, gehackter Petersilie und Schnittlauch abschwitzt, ein paar Löffel Mehl dazu thut, sie mit Bouillon einkocht, mit einer Liaison von einigen Eigelben abzieht und mit Butter und etwas weißem Pfeffer vermischt.

192. Weiße Trüffel-Sauce.

Einige Löffel weiße Coulis und eben so viel kräftige Bouillon werden mit den Trüffelschalen und Weißwein nicht zu dick eingekocht, mit Eigelben abgezogen und durch ein Tuch gepreßt. Hat man frische Trüffeln, so bürstet man diese recht rein, schält sie, schneidet sie in Scheiben, oder dressirt sie in kleine Kugeln, macht sie mit einem Stückchen Butter, Salz und etwas Weißwein rasch gar und thut sie in die Sauce, die man beim Gebrauch mit frischer Butter und etwas Hühnerglace aufzieht.

193. Weiße Kräuter-Sauce.

Nachdem weiße Coulis mit einem paar Löffel Bouillon eingekocht und mit Eiern abgezogen ist, fügt man gehackte Petersilie, Schnittlauch, Sellerie-Kraut, Estragon und Champignons, die man vorher in Butter geschwitzt hat, hinzu und schärft die Sauce mit Citronensaft oder etwas Estragon-Essig und einem Stück Sardellenbutter ab.

Man ersetzt die Coulis durch mit Weißmehl verrührte Bouillon ꝛc.

194. Sauerampfer-Sauce.

Nachdem man eine Hand voll Sauerampfer verlesen, gewaschen und von den Stielen abgestreift hat, schneidet man ihn in feine Fäden und schwitzt ihn in Butter auf dem Feuer weich. Dann bereitet man mit Weißmehl und guter Bouillon eine weiße Sauce wie in Nr. 193, legirt sie mit einigen Eigelben und streicht sie durch. Hierauf thut man den Sauerampfer in die Sauce, schärft sie mit Citronensaft und nach Be-

lieben mit etwas Zucker ab und rührt beim Anrichten ein Stück frische Butter hinein.

195. Weiße Sardellen-Sauce.

Nachdem man die Bouillon aufgekocht hat, rührt man sie mit dem nöthigen Weißmehl klar, kocht sie recht seimig ein, bindet sie mit einigen Eidottern und schärft dann die Sauce mit einem Stück Sardellenbutter und etwas Citronensaft kurz vor dem Anrichten ab; oder man nimmt ein paar Löffel weiße Coulis, kocht sie mit etwas Bouillon ein, zieht sie mit einigen Eigelben ab und verbindet sie mit der Sardellenbutter und dem Citronensaft.

196. Weiße Mostrich-Sauce.

Man bereitet die Sauce wie in der vorigen Nummer und verrührt sie kurz vor dem Gebrauch statt mit der Sardellenbutter mit einem paar Löffel feinem Weinmostrich, läßt sie dann aber nicht mehr kochen. Auch kann man die Sauce, ohne sie zu legiren, mit dem Mostrich abschärfen.

197. Weiße Herings-Sauce.

Eine fein gehackte Zwiebel schwitzt man in Butter weich, ohne daß sie sich braun färbt, thut einige Löffel Mehl dazu, läßt es gar braten und verkocht es mit Fleischbrühe oder Wasser zu einer seimigen Sauce. Dann hackt man das von der Haut und den Gräten befreite Fleisch eines Herings recht fein, rührt es in die Sauce, schärft diese mit Essig oder französischem Essig und einer Prise gestoßenem Pfeffer ab und giebt sie durchgestrichen, oder auch wie sie ist, zur Tafel. Mit dem Hering darf die Sauce nicht mehr kochen, weil sie sonst leicht einen thranigen Geschmack annimmt.

198. Weiße Zwiebel-Sauce.

Die Zwiebeln werden geputzt, in Scheiben geschnitten und in Butter recht weich geschwitzt. Dann läßt man einige Löffel Mehl in der Butter gelblich braten, rührt so viel Bouillon dazu, daß man eine seimige Sauce erhält, schärft diese, nachdem man sie noch eine Zeit lang gekocht hat, mit Estragon-Essig und etwas Zucker ab und streicht sie durch. Beim Anrichten läßt man sie kochend werden und rührt ein Stückchen Butter darunter.

199. Zwiebel-Sauce mit Kümmel.

Wie in Nr. 198 werden die Zwiebeln in Scheiben geschnitten, in fetter Rinds- oder Hammelbrühe recht weich gekocht, mit etwas gereinigtem Kümmel vermischt und mit einem Löffel in Wasser klar gequirltem Mehl oder mit geriebener Semmel seimig gemacht.

200. Schnittlauch-Sauce.

Man schwitzt feingehackten Schnittlauch einige Augenblicke in Butter, giebt einige Löffel Mehl dazu und rührt, sobald es gelblich geschwitzt ist, die nöthige Bouillon damit klar, um die Sauce seimig zu machen. Der Schnittlauch kann auch mit Bouillon aufgekocht und dann wie in Nr. 199 mit geriebener Semmel seimig gemacht werden.

201. Ravigote-Sauce.

Verschiedene Kräuter, wie Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon und Pimpinelle werden verlesen, gewaschen, mit etwas Salz ein paar Minuten in kochendem Wasser blanchirt, in kaltem Wasser abgekühlt und rein ausgedrückt. Dann stößt man die Kräuter mit einem Stück Butter im Mörser recht fein, streicht sie durch ein Sieb und mischt sie in eine wie in der vorigen Nummer bereitete weiße Sauce, die man mit einem paar Löffel Mostrich, einem Stück Sardellenbutter und mit Citronensaft abschärft.

Dieselbe Kräutermasse kann man in einer nach Nr. 208 bereiteten braunen Sauce verrühren, die man dann wie oben beendigt.

202. Petersilien-Sauce.

Man bereitet dieselbe ebenso, wie die in Nr. 200 beschriebene Schnittlauch-Sauce, indem man statt des Schnittlauchs gehackte Petersilie verwendet.

203. Meerrettig-Sauce.

Man bereitet mit Weißmehl und fetter Fleischbrühe eine seimige Sauce, läßt in derselben den geputzten und fein geriebenen Meerrettig ein paar Mal aufkochen und giebt ein Stückchen Butter dazu. Anstatt der Fleischbrühe kann man Milch oder Sahne nehmen, auch wohl ein Stückchen Zucker hinein thun, doch darf der Meerrettig nicht lange kochen, weil er sonst seine Schärfe verliert.

204. Sauce von Fischbouillon.

Zwei kleine Hechte, die man geputzt und ausgenommen, schneidet man in Scheiben, läßt ein Stück Butter in einer Kasserolle zergehen, legt den Hecht, so wie in Scheiben geschnittene Mohrrüben, Petersilienwurzeln, Zwiebeln, ein Stückchen Lorbeerblatt, Gewürz, weißen Pfeffer und ein garnirtes Bouquet (S. 23) hinein und schwitzt das Ganze eine Zeit lang, ohne daß es Farbe nimmt. Dann wird Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt und diese Brühe, nachdem sie eine Stunde gekocht hat, durch ein reines Tuch gegossen. Nun bereitet man Weißmehl, rührt es mit der entfetteten Fischbrühe klar, kocht die Sauce mit Weißwein seimig, zieht sie mit einigen Eigelben ab und preßt sie durch ein Tuch. Beim Anrichten schärft man sie mit Citronensaft und etwas Sardellen-Butter ab.*)

205. Krebs-Sauce.

Man bereitet eine Sauce wie in der vorigen Nummer und verrührt sie beim Anrichten mit einem Stück Krebsbutter (Nr. 19). Man kann auch den Fond, mit dem man die Krebsbutter aufgefüllt hat, mit in der Sauce verkochen.

206. Austern-Sauce.

Die ausgestochenen Austern werden mit Citronensaft und Weißwein auf dem Feuer heiß gemacht, doch ohne zu kochen, dann von den Bärten befreit, die Brühe davon durchgegossen, mit der wie in Nr. 204 bereiteten Sauce verkocht und diese mit einigen Eigelben abgezogen und durch ein Tuch gepreßt. Will man die Sauce gebrauchen, so schärft man sie mit etwas Citronensäure ab und giebt ein Stück frische Butter, ein wenig gehackte Petersilie und zuletzt die Austern hinein. Ist die Austern-Sauce zu Geflügel bestimmt, so nimmt man statt der Fischbrühe Hühnerbouillon, kocht die Sauce mit dem Austernfond ein, legirt sie u. s. w.

207. Muschel-Sauce.

Die Muscheln werden mit Salz abgekocht, aus der Schale genommen, von den Bärten befreit und beim Anrichten in die Sauce gelegt, die man ganz so wie die Austern-Sauce bereitet.

---

*) Anstatt der Hechte kann man die Köpfe und Gräten von Fischen nehmen, die man zur Farce (spr. Fahrß, S. 24) oder zum Sauté (spr. Soteh, S. 29) ausgeschnitten hat.

208. Braune Grund-Sauce (Espagnole, spr. Espanjohl).

Man schneidet 3—4 Pfund mageres Kalbfleisch in Stücke, ½ Pfund mageren Schinken, Zwiebeln, Mohrrüben und Sellerie in Scheiben, thut ¼ Pfund Butter in eine Kasserolle, läßt darin die obigen Gegenstände gelb schwitzen, thut so viel Mehl, als die Butter aufnehmen kann, dazu und schwitzt auch dies gelblich. Die zur Sauce bestimmte Jus (3—4 Quart) läßt man aufkochen, rührt sie, wie in Nr. 187 bei der weißen Coulis beschrieben, mit dem Mehl recht klar, kocht sie unter fortwährendem Rühren auf raschem Feuer an und läßt sie nun an der Seite des Feuers so lange kochen, bis sich alle Unreinigkeit und das Fett auf der Oberfläche gesammelt hat. Dann nimmt man letzteres mit dem Löffel rein ab und passirt (S. 24) nun die Sauce durch ein Tuch, nachdem sie vorher noch auf raschem Feuer um ein Drittel eingekocht worden ist. Champignons- oder Trüffel-Schalen geben, wenn sie an die Sauce gethan werden, derselben einen vorzüglichen Geschmack. In Ermangelung von Fleisch-Jus kann man das Braunmehl mit Fleischbrühe klar rühren und dieses mit etwas Zucker-Jus braun färben; doch nimmt die Sauce dadurch leicht einen bitteren Geschmack an.

209. Madeira-Sauce.

Ein paar Löffel braune Coulis kocht man mit dem von allem Fett befreiten Fond des Fleisches, zu dem die Sauce gegeben werden soll, nebst einem Glase Madeira nicht zu dick ein, preßt sie durch ein Sieb und verdünnt sie beim Anrichten noch mit etwas Madeira, den man aber vorher einige Augenblicke eingekocht hat.

Hat man keine braune Grund-Sauce, so rührt man etwas Braunmehl mit Jus oder Bouillon und dem Fleisch-Fond klar, kocht die Sauce mit Madeira ein und gießt sie durch.

210. Mallaga-Sauce.

Man bereitet sie ganz wie in der vorigen Nummer, nimmt aber statt des Madeiras Mallaga-Wein und schärft die Sauce mit einem wenig Citronensaft ab.

211. Braune Trüffel-Sauce.

Die Trüffeln werden, wenn man sie frisch verbraucht, gebürstet, fein geschält, in Scheiben geschnitten und mit etwas Butter und Madeira rasch abgeschwitzt. Dann kocht man einige Löffel voll braune Coulis mit

dem Fleischfond, den Trüffelschalen und einem Glase Madeira oder Portwein nicht zu dick ein, gießt sie durch, thut die Trüffeln hinein und stellt sie gut zugedeckt au bain-marie (im Wasserbade, S. 22) warm. In Ermangelung von brauner Coulis verkocht man Braunmehl mit Jus oder Fleischbrühe, den Trüffelschalen und einem Glase Madeira, gießt die Sauce durch und giebt die abgeschwitzten Trüffeln, sowie ein Stück Glace hinein.

212. Perigord-Sauce.

Die Sauce wird wie in Nr. 211 bereitet, die Trüffeln aber fein gehackt, roh in dieselbe gethan und einige Male damit aufgekocht. Kann man sich keine frischen Trüffeln verschaffen, so verbraucht man in Flaschen oder Blechbüchsen eingemachte und thut sie in Scheiben geschnitten oder gehackt in die Sauce, in welcher man auch den Trüffelfond verkocht hat.

213. Fumet-Sauce (spr. Fümeh-Sohße).

Die Knochen und Abgänge von Wild oder Wildgeflügel thut man in eine Kasserolle, gießt einen Löffel Bouillon und ein Glas Rothwein darauf und läßt das Ganze kurz einkochen, bis es sich wie ein brauner Syrup auf dem Boden der Kasserolle ansetzt, ohne aber zu brennen. Dann füllt man Fleischbrühe auf, thut eine Zwiebel, ein Stückchen Lorbeerblatt und ein garnirtes Bouquet (S. 23) dazu, läßt die Brühe 1½ bis 2 Stunden kochen, gießt sie durch ein Tuch, nimmt das Fett so rein wie möglich ab und kocht sie bis zur Hälfte ein. Die so gewonnene Bouillon nennt man Fumet. — Um die Sauce gleichen Namens davon zu bereiten, verkocht man einige Löffel braune Coulis, ein Glas Madeira oder Rothwein mit diesem Fumet und preßt sie durch ein Tuch, oder man rührt das Wild-Fumet, sobald man es durchgegossen und von dem Fett befreit hat, mit Braunmehl klar, kocht die Sauce mit Wein nicht zu seimig ein und verrührt beim Anrichten ein Stückchen Glace damit.

214. Sauce poivrade (spr. poawrad, Pfeffer-Sauce).

In eine kleine Kasserolle werden einige in Scheiben geschnittene Mohrrüben, etwas magerer Schinken, einige Petersilien-Blätter, Thymian, Basilikum, ein wenig Muskatnuß, einige weiße Pfefferkörner, 2 Löffel guten Essig und eben so viel Bouillon gethan. Diese Mischung läßt man auf langsamem Feuer kochen und füllt noch 2 Löffel Brühe und 2 Löffel braune Sauce dazu. Nachdem die Sauce dünnflüssig eingekocht ist, gießt man sie durch und verrührt beim Anrichten ein Stückchen Butter damit.

Auf eine einfachere Art bereitet man die Sauce, indem man die Gemüse und Gewürze mit Essig, Bouillon oder Jus auskocht, etwas Braunmehl damit klar rührt und die Sauce nach kurzem Aufkochen durchgießt.

215. Hachée-Sauce (spr. Haschch-Sohße).

Feingehackte Petersilie, Schnittlauch und Champignons schwitzt man mit Butter, etwas Salz und Citronensäure oder Essig auf dem Feuer kurz ein, gießt einige Löffel Bouillon und eben so viel braune Coulis dazu und läßt die Sauce seimig kochen. Beim Anrichten vermischt man sie noch mit einigen gehackten Capern und Pfeffergurken, so wie auch mit einem Stück Sardellenbutter.

216. Pfeffergurken-Sauce, Sauce aux cornichons, (spr. Sohß oh kornischongh).

Recht grüne Pfeffergurken schneidet man in einen halben Zoll lange feine Streifen, oder man sticht sie mit einem langen Gemüse-Ausstecher in kurze walzenförmige Stücke aus, thut eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, etwas Gewürz und Pfeffer, sowie einen Löffel Estragon-Essig und Bouillon in eine kleine Kasserolle, läßt dies langsam einkochen, gießt dann etwas braune Coulis und Bouillon dazu, verkocht nun die Sauce bis sie seimig ist, preßt sie durch und thut die Pfeffergurken hinein.

217. Estragon-Sauce.

Man bereitet dieselbe wie in Nr. 214 und giebt beim Anrichten einen Löffel voll in Streifen geschnittene Estragonblätter hinein.

218. Braune Capern-Sauce.

Einige Löffel braune Grund-Sauce kocht man mit eben soviel Brühe und mit einem Glase Wein zur gehörigen Dicke ein und gießt sie durch. Will man die Sauce anrichten, so wird sie mit etwas Citronensaft und einem Stückchen Zucker abgeschärft und mit einem Löffel voll Capern zu Rinds- oder Kalbs-Zungen oder zu wilden Enten gegeben.

219. Oliven-Sauce.

Die Oliven schält man in einem Stück von den Kernen und streicht an Stelle der Letzteren etwas Hühner- oder Kalbfleisch-Farce, kocht nun die so farcirten Oliven einige Augenblicke in Wasser, gießt sie auf einen Durchschlag und thut sie in eine wie in Nr. 209 bereitete Sauce.

220. Rosinen-Sauce.

Man wäscht und verliest Sultan-Rosinen und Corinthen, schneidet die recht fein abgeschälte gelbe Schale einer Citrone oder Apfelsine in kleine, ½ Zoll lange Streifen, rührt nun etwas Braunmehl mit der nöthigen Fleischbrühe und soviel Jus oder Zuckerjus, daß sie eine braune Farbe erhält, klar, kocht die Sauce mit einem Glase Wein, etwas Essig und Zucker seimig und läßt in derselben die Rosinen recht rund ausquellen. Beim Anrichten fügt man, wenn es nöthig ist, noch etwas Essig und Zucker, so wie die feingeschnittene Citronenschale dazu. Sollte die Sauce, nachdem man die Rosinen hineingethan, zu dünn werden, so verdickt man sie mit etwas in Wasser klar gerührtem Kartoffelmehl.

221. Gurken-Sauce.

Man schält 2 Gurken, theilt sie der Länge nach in 4 Theile, befreit sie von den Kernen und schneidet sie in nicht zu dicke Scheiben, die man zu der Größe eines Viergroschenstückes abrundet und eine Stunde gut gesalzen stehen läßt. Dann trocknet man sie auf einem Tuch ab und kocht sie mit etwas Butter, Zucker, einem Löffel Essig und Jus recht kurz ein. Hierauf bereitet man wie in der vorigen Nummer eine braune Sauce, die mit einem Glase Wein-Essig und einem wenig Zucker ziemlich dick eingekocht wird und thut die Gurken nebst einer Prise gestoßenen Pfeffer hinein.

222. Braune Mostrich-Sauce.

Ein Stück Butter läßt man zergehen, schwitzt darin eine gehackte Schalotte nebst dem nöthigen Mehl gelb, rührt dies mit Fleischbrühe oder Wasser klar und kocht es mit Weinessig, Salz und Zucker zu einer seimigen Sauce ein, die man durch ein Sieb streicht. Nun vermischt man sie mit 3—4 Löffel Mostrich und färbt sie, wenn man sie mit Wasser bereitet hat, durch etwas Zuckerfarbe braun.

223. Braune Sardellen-Sauce.

Man bereitet dieselbe Sauce wie in der vorigen Nummer, jedoch ohne Zucker, und vermischt sie kurz vor dem Gebrauch mit einem Stück Sardellenbutter.

224. Sauce Robert.

Einige Zwiebeln schneidet man in Scheiben, schwitzt sie in Butter mit Mehl gelblich und rührt die kochende Jus damit klar. Sobald die

Sauce recht seimig eingekocht ist, streicht man sie durch ein Sieb, schärft sie mit Essig und einigen Löffeln Mostrich ab und verrührt sie beim Anrichten mit einem Stückchen Butter.

225. Tomate-Sauce (Liebesäpfel-Sauce).

Von 10—12 Stück Liebesäpfeln entfernt man, nachdem sie halb durchgeschnitten sind, die Kerne, drückt den Saft aus, schwitzt sie nun mit etwas magerem Schinken, einer Zwiebel, Pfeffer und einem Stückchen Lorbeerblatt recht weich und streicht sie durch ein feines Sieb. Hierauf kocht man einige Löffel braune Coulis mit ebenso viel guter Bouillon und einem Glase Wein zur gehörigen Dicke ein und verbindet sie mit den durchgestrichenen Liebesäpfeln.

Sollte die Sauce nicht kräftig genug sein, so giebt man ein Stückchen Tafelbouillon und etwas Citronensaft hinein.

226. Sauce Genevoise (spr. Schenewoahs).

Eine halbe Flasche Rothwein kocht man mit einer Zwiebel, einer Schalotte, einem garnirten Bouquet (S. 23), etwas Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Gewürz bis zum vierten Theil ein, thut einige Löffel braune Coulis und ebenso viel nicht zu sehr gesalzenen Fond von dem Fisch, zu welchem die Sauce gegeben werden soll, dazu, kocht das Ganze zu einer seimigen Sauce ein, gießt sie durch ein Sieb und vermischt sie vor dem Anrichten mit etwas Sardellenbutter und mit einem Stück recht frischer Butter. Man giebt die Sauce zu Karpfen, Lachsen, Forellen u. s. w.

227. Dieselbe Sauce mit Krebsbutter.

Nachdem man sie wie in der vorigen Nummer verkocht, vermischt man sie mit einem Stück Sardellen- und eben so viel Krebsbutter.

228. Prinzeß-Sauce.

Ein gutes Stück Butter läßt man in einer Kasserolle braun werden, thut ganze Petersilienblätter und etwas gehackten Schnittlauch hinein, läßt dies einen Augenblick braten, füllt nun 2 Löffel Jus, einen Löffel braune Sauce und etwas Estragon-Essig dazu, läßt die Sauce seimig kochen und schmeckt sie mit Salz, einem wenig gestoßenem Pfeffer und einem Eßlöffel englischer Soja-Sauce ab. Am besten paßt sie zu gebackenen Fischen oder Coteletts.

229. Saure Speck-Sauce.

In feine Würfel geschnittenen Speck und Zwiebeln bratet man gelbbraun, thut ein paar Löffel Mehl dazu, läßt es gelblich schwitzen, rührt nun Wasser, Fleisch- oder Fischbrühe damit klar und kocht davon mit Weinessig, etwas Pfeffer, Salz und Zucker oder Syrup eine seimige Sauce. Dann färbt man sie braun und verwendet sie zu Stinten, Klößen u. s. w.

Butter-Saucen.

230. Einfache Butter-Sauce.

Man knetet in einer Kasserolle etwa 2 Loth frische Butter mit 2 Löffel Mehl gut durch, thut ein paar Löffel Wasser, etwas Muskatnuß, Salz und gestoßenen Pfeffer dazu und rührt es zu einer nicht zu dicken Sauce auf dem Feuer ab. Diese verbindet man nach und nach unter fortwährendem Rühren mit ½ Pfund frischer Butter, ohne daß die Sauce kocht, und giebt sie mit etwas Estragon-Essig oder Citronensäure abgeschärft zu Fischen, die in Wasser und Salz abgekocht sind.

231. Butter-Sauce à la Maitre-d'hôtel (spr. Mähter d'hotell).

Nachdem man 2 Loth Butter mit 2 Löffeln Mehl durchgeknetet hat, fügt man Muskatnuß, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie und Schnittlauch, sowie das nöthige Wasser dazu und rührt die Sauce auf dem Feuer, bis sie anfängt zu kochen, mischt nun ein gutes Stück Butter und etwas Citronensäure damit und stellt die Sauce warm, ohne daß sie kocht. Statt des Wassers kann man sie auch mit Sahne abrühren, läßt dann aber die Citronensäure fort.

232. Butter-Sauce mit Anchovis-Essenz.

Die Butter-Sauce wird wie in Nr. 230 abgerührt und vor dem Anrichten mit einem Stück Butter und einigen Löffeln englischer Anchovis-Essenz verbunden. Zu Zander und fast allen Seefischen ist diese Sauce vorzüglich.

233. Butter-Sauce mit Estragon.

Wie in Nr. 230 bereitet man mit 2 Loth Butter, 2 Löffeln Mehl, Muskatnuß, Pfeffer, Salz und Wasser eine Butter-Sauce und thut beim Gebrauch etwas Estragon-Essig, einen Löffel voll gehackten Estragon und ein gutes Stück Butter dazu.

234. Butter-Sauce à l'Italienne (spr. a Litalienn).

Man hackt Petersilie, einige Champignons und ein Stückchen Knoblauch recht fein, läßt es in guter Butter einige Augenblicke schwitzen, thut dann ein Stückchen Lorbeerblatt, eine Nelke, etwas Pfeffer und Muskatnuß dazu und kocht das Ganze mit einem Glase Weißwein einige Male auf. Nun nimmt man das Lorbeerblatt und die Nelke heraus und rührt die Kräuter mit etwas durchgekneteter Butter und Mehl nebst Wasser oder Bouillon auf dem Feuer zu einer seimigen Sauce ab, die man mit einem Stück Butter, einem Löffel Provencer-Oel und etwas Citronensäure vermischt.

235. Holländische Sauce.

Etwa 4 Loth Butter rührt man mit 4 Eigelben zu Sahne, mischt einen Löffel Mehl, Salz und Muskatnuß dazu, rührt dies mit zwei Tassenköpfen voll Wasser und etwas Estragon-Essig auf dem Feuer, bis es anfängt dick zu werden, zieht es dann zurück und verbindet es unter fortwährendem Rühren mit ¼ Pfund frische Butter. Es ist besonders zu beachten, daß die Sauce nicht kocht oder auf dem Boden der Kasserolle ansetzt, wodurch sie leicht gerinnt und stückig wird.

236. Holländische Sauce auf eine andere Art.

In eine kleine Kasserolle thut man 4 Loth Butter, 5 Eigelbe, Salz, Muskatnuß und etwas gestoßenen Pfeffer, stellt die Kasserolle in ein flaches Geschirr mit kochendem Wasser und rührt die Eier und die Butter mit einem Paar Löffel Fischwasser so lange, bis sie anfangen dick zu werden. Dann thut man nach und nach ¼ Pfund oder mehr recht frische Butter und einen Löffel Estragon-Essig dazu, indem man die Sauce mit dem Löffel fortwährend rührt. Diese Sauce ist, weil sie nur mit Eiern ohne Mehl gebunden wird, von vorzüglichem Geschmack, kann aber nur kurz vor dem Gebrauch bereitet werden, da sie sehr leicht gerinnt oder ölig wird.

237. Holländische Sauce mit Meerrettig.

Man macht eine holländische Sauce wie in Nr. 235 angegeben, läßt in derselben etwas geputzten und fein geriebenen Meerrettig recht heiß werden, aber nicht kochen, und streicht sie durch ein feines Sieb. Nun rührt man die Sauce wieder warm und giebt ein Stück Butter sowie auch den Saft einer Citrone hinein.

238. Butter=Sauce zum Blumenkohl oder Spargel.

Man knetet 4 Loth Butter mit 3 Löffeln Mehl gut durch, füllt Blumenkohl= oder Spargelwasser darauf, rührt die Sauce mit etwas Muskatnuß und Salz recht dickflüssig auf dem Feuer ab, bindet sie mit einigen Eigelben und vermischt sie beim Gebrauch mit einem Stück frischer Butter.

239. Butter=Sauce mit Sahne.

Eben soviel Butter und Mehl, wie in der vorigen Nummer, knetet man mit Muskatnuß und Salz durch und rührt es mit süßer oder saurer Sahne auf gelindem Feuer zu einer dicken Sauce ab, die man mit einem Stück Butter versetzt und zu Spargel oder Blumenkohl verwendet.*)

240. Braune Butter.

Die Butter setzt man in einer Kasserolle zum Feuer, läßt sie langsam braun färben, gießt sie dann klar von dem Bodensatz und verwendet sie zu gekochten Fischen, Gemüsen u. s. w. Man kann sie auch mit einem Paar Löffel voll Mostrich klar rühren, oder einen Löffel voll Estragon=Essig dazu gießen. Zum Spargel giebt man sie auch wohl mit geriebener Semmel, die man, sobald die Butter anfängt sich zu färben, darin hellgelb bratet.

Oel=Saucen.

241. Magnonaisen= (spr. Manjonähsen=) Sauce.

Zum Gelingen dieser Sauce ist es von großem Einfluß, daß man dieselbe an einem kühlen Ort zusammenrührt oder den Napf, in dem man sie bereiten will, auf's Eis setzt; ebenso wesentlich ist es, daß das Oel im Anfang nur tropfenweise unter die Eier gerührt wird, nur dadurch kann man eine glatte, weiße Magnonaise erhalten.

---

*) Wie man aus obigen Recepten ersieht, wird bei allen Butter=Saucen erst ein kleiner Theil der Butter mit dem nöthigen Mehl und Wasser auf dem Feuer dick gerührt und dann die übrige Butter nach und nach dazu gegeben. Es geschieht dies, um das Gerinnen der Saucen zu vermeiden, welches meistentheils stattfinden würde, wenn man sogleich die ganze Butter mit dem Mehl auf dem Feuer abrührte, wodurch die Sauce leicht ihre Bindekraft verliert.

In einem kleinen runden Napf schlägt man ein oder zwei Eigelbe recht rein ohne Eiweiß aus, rührt sie mit etwas Salz so lange, bis sie dick werden, fügt nun unter raschem Rühren das Oel tropfenweise zu den Eiern und ab und zu ein paar Tropfen Estragon-Essig. Sobald die Sauce anfängt dick zu werden, kann man mehr Oel auf einmal dazu gießen. Man fährt nun in dieser Art fort, bis man ½ bis ¾ Quart Oel und so viel Essig, um der Sauce einen pikanten Geschmack zu geben, verrührt hat. Da sie, wenn sie gut gerührt worden ist, ziemlich dick wird, so verdünnt man sie mit etwas nach Nr. 81 bereiteter kalter Fleischgallerte, die aber noch flüssig sein muß, oder mit etwas Wasser. Die so bereitete Magnonaisen-Sauce ist zwar von einem feinen Geschmack, aber wegen des vielen Oels schwer verdaulich und auch kostspielig, weshalb man sie mit einigen Löffeln weißer Coulis vermischt und so viel weniger Oel dazu verwendet. — Oder man bereitet aus in Oel weißgeschwitztem Mehl und Fleischbrühe eine dicke Sauce und rührt diese kalt unter die Magnonaise, wodurch man ein größeres Quantum Sauce erhält, die auch leichter verdaulich ist. Sollte dieselbe während des Rührens gerinnen, so daß das Oel sich von den Eiern trennt und hervortritt, so muß man in einem andern Napfe von neuem ein Eigelb mit etwas Salz dick rühren und nun langsam die geronnene Sauce nach und nach dazu mischen. Dieselbe erhält dadurch die verlorene Bindung wieder und wird weiß und glatt.

Ein anderes Verfahren besteht darin, daß man einen Löffel voll weiße Sauce mit einem Eßlöffel voll gewärmter Butter, Salz, Pfeffer und Estragon-Essig recht weiß und schaumig rührt und nach und nach etwas Provencer-Oel darunter mischt. Man erhält dadurch eine Sauce, die der nach der vorhergehenden Art bereiteten an Aussehen und Geschmack ganz gleich kommt.

242. Geschlagene Magnonaise (spr. Manjonähs').

Man setzt einen Napf oder eine gut verzinnte Kasserolle in Eis, gießt 2 Löffel voll Fleischgallerte (siehe Nr. 81), 2 Eßlöffel voll Oel und einen Eßlöffel voll Estragon-Essig hinein, fügt Salz und Pfeffer dazu und schlägt die Sauce mit der Schneeruthe, bis sie weiß und dick wird. Auch dieser Sauce können vor dem Schlagen ein paar Löffel weiße Coulis zugesetzt werden.

243. Remouladen-Sauce.

In eine recht pikante Magnonaisen-Sauce thut man einige Löffel Mostrich, sowie gehackte Petersilie, Schnittlauch, Capern und Pfeffer-

gurken und vermengt diese Ingredienzien genau mit einander. Oder man stößt 3 hartgekochte gelbe Eier mit einigen gewaschenen Sardellen im Mörser recht fein, streicht sie durch ein Sieb, vermischt sie mit einem rohen Eigelb und 2 Löffeln Mostrich, rührt nun nach und nach ¼ Quart Oel, einen Löffel Estragon-Essig, Pfeffer und Salz dazu und thut gehackte Kräuter, Capern und Pfeffergurken hinein. Auch kann man den scharfen Geschmack der Sauce beliebig durch Zucker mildern.

244. Ravigote-Sauce (spr. Ravigoht-Sohße).

Die verschiedensten Kräuter, wie Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon u. s. w. kocht man einige Minuten in Salzwasser, gießt sie ab, drückt sie recht rein aus und streicht sie, nachdem sie im Mörser mit einigen Sardellen fein gestoßen sind, durch ein feines Sieb. Diese grüne Masse mischt man in eine nach Nr. 241 bereitete Magnonaisen-Sauce, der man noch einen Löffel Mostrich zusetzen kann. Wäre dieselbe durch die Kräuter nicht grün genug gefärbt, so nimmt man noch ein wenig Spinatmatte (Nr. 38) dazu.

245. Cumberland-Sauce.

Einen Löffel voll englischen Senf rührt man mit Rothwein recht klar, vermischt dies mit einem Glase Johannisbeer-Gelée und mit in ganz feine Stiftchen geschnittene Pomeranzenschalen und verdünnt die Mischung mit Rothwein. Man giebt die Sauce nur zum Wildschweinfleisch oder Kopf.

246. Weiße Chaufroid-Sauce (spr. Schohfroa-Sohße).

Von etwas Weißmehl und recht guter Geflügelbouillon bereitet man eine dünne weiße Sauce, läßt sie an der Seite des Feuers recht klar kochen, nimmt den Schaum sowie das Fett rein ab, kocht die Sauce mit etwa halb so viel ungefärbter Fleischgallerte (S. 59 Nr. 81) und einem Glase Weißwein seimig, aber nicht zu dick ein und preßt sie durch ein reines Tuch. Nachdem man der Sauce noch mit etwas Estragon-Essig einen recht pikanten Geschmack gegeben, setzt man sie in einer gut verzinnten Kasserolle auf's Eis, rührt sie, bis sie anfängt sich zu verdicken, taucht nun die damit zu überziehenden Gegenstände (Geflügel- oder Fisch-Stücke) mit einer Gabel hinein, läßt sie abtropfen und legt sie auf ein geöltes Blech oder eine flache Schüssel. Die Sauce darf nur so dick werden, daß sie die hineingetauchten Stücke mit einer dünnen Lage überdeckt, die aber glänzend und klar ist.

Durch Zusatz von recht rothem Liebesäpfel=Püree kann man die Sauce roth, und durch eine wie in Nr. 193 bereitete Kräutermasse und etwas Spinatmatte grün färben.

247. Braune Chaufroid-Sauce (spr. Schohfroa=Sohße).

Man bereitet eine recht klare, mit Madeira eingekochte Fumet= (spr. Fümeh=) Sauce (Nr. 213), kocht sie mit ebenso viel brauner, recht steifer Fleischgallerte, als man Sauce hat, nochmals bis zur Hälfte ein, preßt die Sauce durch ein Tuch und rührt sie wie in der vorigen Nummer auf dem Eise kalt.

248. Beurre de Montpellier (spr. Böhr de Monghpelljeh). Montpellier=Butter.

Obgleich nicht eigentlich zu den Saucen gehörig, findet diese Butter doch hier ihren Platz, da man kalte Fische oder Fleisch wie mit obigen Chaufroid-Saucen damit überstreicht. Man bereitet sie folgendermaßen: Ein paar Hände voll Kräuter, wie zur Ravigote=Sauce in Nr. 201, werden blanchirt (S. 22), rein ausgedrückt und dann im Mörser mit zwei Eßlöffeln voll Capern, einigen gehackten Pfeffergurken, mit 6 hartgekochten Eigelben und mit 10—12 Sardellen recht fein gestoßen. Dann mischt man nach und nach ¾ Pfund feine Butter und ¼ Quart feines Provenceer=Oel dazu, streicht das Ganze durch ein Sieb, schmeckt es mit etwas Estragon=Essig ab und giebt ihm mit Spinatmatte eine schöne grüne Farbe. Die Butter wird bis zum Gebrauch in's Eis gestellt.

Sechster Abschnitt.

Von den Hors d'oeuvres (spr. Hohrdöwr').

Die Hors d'oeuvres, welche in warme und kalte zerfallen, werden gleich nach der Suppe gegeben. Da sie mehr dazu bestimmt sind, die Eßlust hervorzurufen, als dieselbe zu befriedigen, so dürfen sie nicht zu stark angerichtet werden, sondern müssen sich durch einen pikanten Geschmack und ein gefälliges Aeußere auszeichnen, um ihrem Zwecke zu ent=

sprechen. Die einzelnen Stücke werden so klein wie möglich geformt; man rechnet davon in der Regel etwa drei auf zwei Personen und richtet die meisten Hors d'oeuvres, namentlich die warmen, fast immer auf einer sauber gebrochenen Serviette mit gebackener Petersilie garnirt, an. Den bei weitem größten Theil der warmen Hors d'oeuvres bilden die in Butter oder Backfett gebackenen Sachen (Fritüren). Um ihnen ein schönes, hellgelbes Ansehen zu geben, muß das Fett oder die Butter noch frisch und kräftig und beim Ausbacken genügend erhitzt sein; die Semmel, deren man sich zum Paniren bedient, darf nicht zu alt und hart genommen werden, da sie sich sonst zu fein und sandartig reibt, wodurch die Gegenstände beim Ausbacken eine graue Farbe erhalten. Man thut daher am besten, ein oder zwei Tage alte Semmel abzuschälen, zwischen einem reinen Tuch mit der Hand entzwei zu reiben und durch einen Durchschlag zu sieben, indem die so gewonnene Semmel weiß und nicht zu fein ist.

I. Die kalten Hors d'oeuvres.

249. Die Austern.

Nachdem sie gewaschen, öffnet man sie mit einem starken Messer, entfernt mit einem in Salzwasser getauchten Pinsel sorgfältig die Splitter der Schalen, ohne jedoch das Wasser, welches die Auster, so lange sie noch frisch ist, enthält, zu verschütten, und richtet sie dann entweder auf einer Schüssel oder gleich auf Tellern mit in Viertel geschnittenen Citronen an. Von den englischen Austern rechnet man 10—12, von den holsteiner aber 6—7 auf die Person. — Die Frische der Austern erkennt man an dem hellen, klaren Aussehen und an dem Wasser, welches sie beim Oeffnen enthalten.

250. Caviar.

Guter Caviar muß großkörnig, von hellgrauem Ansehen und wenig gesalzen sein. Am besten ist er in den Monaten Januar, Februar und März. Man richtet ihn auf Porzellan- oder Glas-Assietten mit geschnittenen Citronen garnirt an (ein Pfund Caviar reicht für 6—8 Personen aus) und giebt geröstete Semmelscheiben oder ein unter dem Namen Blinis in Rußland übliches Backwerk dazu, dessen Beschreibung wir, obgleich es warm ist, des Zusammenhanges wegen in den folgenden Nummern geben.

251. Blinis von Bärmteig.

Die erforderlichen Ingredienzien sind: 1 Pfund Mehl, 8 Loth Butter, 4 gelbe Eier, ¼ Quart Milch, 2 Loth Preß- oder Pfund-Hefe und Salz. Von der mit lauwarmer Milch aufgelösten Hefe macht man mit etwa ¼ von dem Mehl einen lockeren Teig, den man in einer Kasserolle an einem warmen Orte aufgehen läßt. Das übrige Mehl rührt man mit der Butter, den Eiern und der erwärmten Milch zu einem nicht zu steifen Teig, den man, wenn er tüchtig mit dem Löffel geschlagen, mit dem inzwischen aufgegangenen Hefenstück vermischt und nochmals aufgehen läßt. Zum Backen der Blinis bedient man sich flacher, gußeiserner Formen, oder in Ermangelung derselben kleiner blecherner oder kupferner Tartelettformen. Kurz vor dem Anrichten setzt man diese Formen auf einem runden Blech oder Platfond einen Augenblick in einen ziemlich heißen Ofen, bestreicht sie, sobald sie heiß sind, mit geklärter Butter, füllt sie mit dem Bärmteig zur Hälfte, backt sie nun, indem man das Blech öfter dreht, rasch gar und giebt sie so heiß wie möglich zur Tafel. Man kann auch, ehe die Masse hineingefüllt wird, etwas gehackten Schnittlauch auf den Boden der Formen streuen.

252. Blinis von Kartoffelmehl.

Man nimmt dazu ½ Pfund Kartoffelmehl, ¼ Pfund Butter, 12 Eier, Salz und ½ Quart Milch oder Sahne. Nachdem man die Milch oder die Sahne mit der Butter und dem Salz aufgekocht, rührt man sie langsam unter das mit kalter Milch klar gequirlte Kartoffelmehl und läßt die Masse auf dem Feuer zu einem dicken Brei verkochen. Dann verbindet man noch heiß 2 ganze Eier damit, schlägt, sobald der Teig etwas erkaltet ist, nach und nach das Gelbe der zehn Eier dazu und rührt endlich das zum festen Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter. Nun füllt man kleine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel bestreute Tartelettformen nicht ganz voll mit der Masse und backt sie kurz vor dem Anrichten in einem heißen Ofen rasch gar. Hat man keine Tartelettformen, so thut man die Masse auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, backt sie hellbraun und sticht sie mit einem runden Ausstecher aus.

253. Blinis von Gries.

Zu dieser Masse gehören ¼ Pfund nicht zu feinen Gries, ¼ Pfund Butter, ½ Quart Milch, 8 Eier und Salz. In die mit der Butter

aufgekochte Milch schüttet man unter fortwährendem Rühren den Gries, läßt ihn zu einem steifen Brei kochen, den man, sobald er etwas erkaltet ist, mit den 8 Eigelben und dem steif geschlagenen Schnee der 8 Eiweiß, sowie mit Salz und Muskatnuß verbindet und wie in Nr. 251 in kleinen Tartelettformen oder auf einem Backblech abbackt.

Sollten sich beim Backen große Blasen bilden, so durchsticht man diese ein paarmal mit einer Gabel, wodurch die darunter enthaltene Luft entflieht und der Teig wieder glatt wird.

254. Neue Heringe.

Die Heringe werden in Milch oder Wasser gewässert, rein abgewaschen, die Haut abgezogen und aus dem der Länge nach aufgeschnittenen Bauch die Eingeweide genommen. Die vorhandene Milch legt man wieder in den Bauch, schneidet die Heringe in 4 bis 5 Querstücke, richtet sie auf einer mit Weinblättern bedeckten Schüssel an und garnirt sie mit in Scheiben geschnittenen sauren Gurken.

255. Sardellen-Salat.

Nachdem man 2 Pfund Sardellen nicht zu lange gewässert hat, wird jede Sardelle auf der Hand recht rein abgewaschen und das Fleisch in zwei Stücken von den Gräten gerissen. Hierauf schneidet man die ein-

Fig. 20.



zelnen Stücke gerade und richtet sie in der Mitte einer runden Schüssel, indem man sie flach übereinander legt, in Form einer Halbkugel an. Dann belegt man die Sardellen in recht geschmackvoller Verzierung mit ½ Pfund geräuchertem, in Scheiben geschnittenem Lachs; ½ Pfund etwas fester Schlackwurst, die man von der Haut befreit, der Länge nach getheilt und dann in dünne Scheiben geschnitten hat; 3—4 Neunaugen, die man gespalten und in längliche Vierecke geschnitten; einem Dutzend

von den Steinen geschälte Oliven; in Essig eingemachtem türkischen Weizen, Kirschen oder Pflaumen; kleinen in Scheiben geschnittenen Pfeffergurken; marinirten Muscheln oder Austern, auch wohl kleinen Perlzwiebeln und Preißelbeeren. Alle diese Ingredienzien werden entweder schichtenweise oder in Reihen über den Sardellen angerichtet, doch so, daß die dadurch gebildete Verzierung klar hervortritt und nach den verschiedenen Farben geordnet ist. Den Rand der Schüssel belegt man mit ausgezackten Citronen- und Wurstscheiben und begießt sodann den Salat mit gutem Provencer-Oel und Estragon-Essig.

256. Fisch-Salat.

Das Fleisch von einem Zander oder Hecht, der 4 bis 5 Pfund schwer ist, schneidet man aus Haut und Gräten (siehe Seite 35) und jede Seite in schräge, einen Finger dicke Querscheiben, die man salzt und eine Stunde lang mit Essig und Citronensäure, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Petersilie mariniren läßt. Nach Verlauf dieser Zeit schwitzt man die Fischstücke in Butter und in ihrer Marinade, die man durchgegossen hat, von beiden Seiten weich und schneidet sie, sobald sie erkaltet sind, in grobe Würfel, wobei man sorgfältig alle sich noch vorfindenden Gräten entfernt. Dann bereitet man nach Nr. 243 eine ziemlich dicke Remouladen-Sauce, an die man gehackte Kräuter, wie Petersilie, Schnittlauch und Estragon, gethan hat, mischt den Fisch, ohne ihn zu zerrühren, langsam darunter, kostet ihn, ob er das gehörige Salz hat und sauer genug ist, richtet ihn auf einer runden Schüssel an, streicht die Oberfläche glatt und macht eine Verzierung von Krebsschwänzen, Pfeffergurken, Essigkirschen, Capern und entsteinten Oliven. Um den Rand legt man hartgekochte, halbirte oder in Viertel geschnittene Eier, sowie auch Krebsschwänze, frischen Salat oder auch gehackte Fleischgallerte.

Man kann diesen Salat auch in natürlichen oder porzellanenen Coquillen-Schalen anrichten und jede einzeln verzieren, doch muß dann der Fisch in feinere Würfel oder Filets geschnitten werden.

257. Hummer-Salat.

Zwei oder drei recht frische, volle Hummern werden, nachdem sie abgekocht sind, mit einer Säge oder einem starken Messer der Länge nach durchgeschnitten, sodann das Fleisch aus den Schwänzen und den Scheeren gebrochen und alle im Innern des Körpers befindlichen Theile rein herausgenommen. Das Fleisch schneidet man in saubere Stücke, die mit Essig und Oel marinirt werden, die weichen Theile, sowie die etwa vorhande-

nen Eier streicht man durch ein feines Sieb und verbindet sie mit einer nach Nr. 241 von ⅓ Quart Oel und der nöthigen weißen Coulis gerührten Mayonnaisen-Sauce, giebt derselben einen recht pikanten Geschmack und mischt langsam das Hummerfleisch darunter. Der Salat wird nun entweder in die gereinigten Hummerschalen gefüllt und diese auf einer Serviette angerichtet, oder man thut ihn wie den Fisch-Salat in der vorigen Nummer auf eine runde Schüssel und garnirt ihn mit hartgekochten Eiern, den Hummerfüßen und Schalen. Um den Salat zu verlängern, bedient man sich aus den Schalen gebrochener Krebsschwänze, oder man schwitzt das aus Haut und Gräten geschnittene Fleisch von Zandern, Dorschen oder Hechten mit Citronensaft und Butter gar und schneidet es in gleiche Stücke wie das Hummerfleisch. Haben die Hummer keine Eier, so kann man die Sauce mit etwas Krebsbutter, auch wohl mit Anchovis-Essenz roth färben.

Den Sardellen-, Fisch- und Hummer-Salat kann man auch als kaltes Entrée vor dem Braten geben.

258. Canapés von Sardellen.

Man schneidet Milchbrod oder französisches Weißbrod in Scheiben von der Dicke eines Federkiels, giebt ihnen eine ovale, achteckige oder herzförmige Gestalt und röstet oder bratet sie in Butter gelb. Die gewässerten und von den Gräten gerissenen Sardellenhälften beputzt man und schneidet jede der Länge nach in zwei oder drei Theile, hackt den Abgang, sowie einige ganze Sardellenhälften fein, streicht sie mit etwas Butter und vier bis fünf hartgekochten Eigelben durch ein feines Sieb, rührt die so gewonnene Sardellenbutter mit einem Löffel Mostrich, etwas Provencer-Oel, Estragon-Essig, Salz und Pfeffer zu einer dicken Sauce, unter die gehackte Petersilie und Schnittlauch gemischt werden, und bestreicht damit die Semmelscheiben dick. Dann belegt man sie mit den in Streifen geschnittenen Sardellen gitterförmig oder in Gestalt einer Rosette und füllt die Zwischenräume zwischen den Sardellen recht sauber mit gehackten hartgekochten Eigelben, Eiweiß und Petersilie oder Capern abwechselnd aus.

Man bereitet die Canapés auch folgendermaßen: Das Milchbrod schneidet man in fingerdicke ovale oder herzförmige Scheiben, macht in geringer Entfernung von dem Rande mit einem spitzen Messer ringsum einen leichten Einschnitt, bratet nun das Brod von beiden Seiten in Butter gelb und hebt den durch den Einschnitt markirten Deckel ab. Dann nimmt man die Krume heraus, so daß man eine dünne Brod-

krustade erhält, rührt nun eine dicke Mayonnaisen-Sauce, die man mit einigen Löffeln Mostrich und gehackten Kräutern vermischt, füllt damit die Brodkrustaden, belegt sie mit in dünne Streifen geschnittenen Sardellen und garnirt sie mit gehackten Eigelben, Eiweiß und Pfeffergurken.

259. Tarteletts à la Russe (spr. Tartlett a la Rüß).

Zu einem Hors d'oeuvre für acht Personen bestreicht man zwölf glatte oder gerippte Tartelettformen dünn mit Butter, rollt Abgang von Butterteig, oder von ½ Pfund Mehl und ½ Pfund Butter bereiteten, achtmal geschlagenen Butterteig so dünn wie möglich aus und legt damit die Tartelettformen aus, indem man den über den Rand hervorragenden Teig glatt abschneidet, füllt die Formen mit Erbsen und backt sie im ziemlich heißen Ofen gelbbraun. Dann nimmt man die Erbsen heraus und läßt die Tarteletts einige Augenblicke nachtrocknen. Das Fleisch von einem Hecht oder Zander von 3 Pfund schneidet man aus Haut und Gräten, schwitzt es mit Citronensaft, Salz und Pfeffer in Butter gar und schneidet es erkaltet in feine Würfel, die man mit Oel und Estragon-Essig marinirt. Hierauf rührt man nach Nr. 241 eine dicke Mayonnaisen-Sauce, die man mit etwas Mostrich und fein gehackten Kräutern vermischt und langsam mit dem geschnittenen Fleisch verbindet, füllt damit die Tarteletts dreiviertel voll, belegt jedes mit drei aus den Schalen gebrochenen Krebsschwänzen und einigen in Scheiben geschnittenen Pfeffergurken und setzt obenauf mit dem Theelöffel ein Häufchen Caviar. Die Tarteletts besprengt man mit Essig und Oel und richtet sie auf einer sauber gebrochenen Serviette an.

260. Sardinen.

Nachdem man die Blechbüchse, in der sich die Sardinen befinden, mit einem Messer oder Büchsenschneider geöffnet hat, nimmt man sie vorsichtig heraus, richtet sie auf einer Assiette oder einer Schüssel an, begießt sie mit frischem Provencer-Oel und garnirt sie mit Petersilie.

261. Geräucherter Lachs.

Für 8 Personen schneidet man 1 Pfund geräucherten Lachs, nachdem man die obere dunkel geräucherte Schicht abgelöst hat, in dünne Querscheiben, rollt diese zusammen, legt sie neben einander auf die Schüssel, begießt sie mit Provencer-Oel und garnirt sie ringsum mit Petersilie.

262. Wales-Rarebit (spr. Wähls-Nährbit).

Ein halbes Pfund geriebenen Chester-Käse rührt man mit 3/8 Pfund feiner Butter zusammen, schneidet Milchbrod oder französisches Weißbrod in feine Scheiben, bestreicht diese ganz dünn mit englischem Senf und dann recht dick mit dem Käse, streut etwas Cajenne-Pfeffer darüber und giebt den Semmelscheiben kurz vor dem Anrichten im ziemlich heißen Ofen eine schöne gelbe Farbe.

263. Sandwichs (spr. Sändwitsch).

Die Sandwichs werden in Deutschland seltener zum Hors d'oeuvre gegeben, sondern in der Regel servirt man sie zum Thee. Ihre Bereitungsart ist folgende: Etwas scharf gebackenes Milchbrod schneidet man in dünne Scheiben, bestreicht sie mit frischer Butter, belegt sie mit ganz feinen Scheiben von Rinderzunge, gebratenem Geflügel oder Kalbfleisch, bestreicht diese mit englischem Senf und bedeckt sie mit einer zweiten mit Butter bestrichenen Milchbrodscheibe.

II. Die warmen Hors d'oeuvres.

264. Kibitzeier.

Die Kibitzeier werden mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, etwa 10 Minuten lang gekocht, dann in einer gebrochenen Serviette angerichtet und mit frischer Butter zur Tafel gegeben. Die schon angebrüteten Eier erkennt man daran, daß sie in's Wasser gelegt nicht zu Boden sinken, sondern oben schwimmen.

265. Gebratene Austern.

Man sticht die Austern mit dem Messer von der Schale los, bestreut sie mit geriebener Semmel und Parmesan-Käse, auch wohl mit etwas gestoßenem Pfeffer, beträufelt sie mit geschmolzener Butter und läßt sie auf dem Roste über Kohlenfeuer von unten nur einmal aufbraten, indem man ihnen durch eine darüber gehaltene glühende Schaufel zu gleicher Zeit von oben eine hellbraune Farbe giebt. Das ganze Verfahren muß so rasch wie möglich vor sich gehen, indem sonst die Austern leicht hart werden. Statt jede Auster einzeln in ihrer Schale zu braten, kann man auch mehrere in einer Schale gar machen.

266. Austern en coquilles (spr. angh Kokillje).

Die Austern werden aus den Schalen geschnitten, mit etwas Weißwein und Citronensaft auf dem Feuer heiß gemacht, auf einen Durchschlag gegossen und von den Bärten befreit. Dann kocht man einige Löffel weiße Grund-Sauce mit Weißwein und dem Austerfond recht dick ein, zieht sie mit einigen Eigelben ab und preßt sie durch ein Tuch. Hierauf mischt man die Austern in die Sauce, schmeckt sie mit Salz, Muskatnuß und Citronensäure ab, füllt sie in Coquillenschalen und bestreut sie mit geriebener Semmel und Parmesankäse. Nachdem die Coquillen mit zerlassener Krebsbutter beträufelt sind, giebt man ihnen im heißen Ofen oder mit der glühenden Schaufel rasch Farbe und richtet sie an.

Hat man keine weiße Sauce, so rührt man etwas weiße Mehlschwitze mit Fleischbrühe und dem Austerfond klar, verkocht die Sauce mit Weißwein und zieht sie mit einigen Eidottern ab.

267. Ragout fin en coquilles (spr. Raguh fängh angh Kokillje).

Ein Pfund Kalbsmilch wird gewässert, blanchirt (S. 22) und in guter Bouillon gar gemacht; ¼ Pfund Amouretten von Kalb oder Rind häutet man, blanchirt sie in Wasser und Essig einige Minuten und kocht sie in einer Braise (S. 23) gar; 2 Ochsengaumen läßt man in Wasser heiß werden, kratzt dann mit einem Messer die harte Haut ab, blanchirt die Gaumen, kocht sie in einer fetten Braise in 10—12 Stunden recht weich, nimmt sie heraus und läßt sie erkalten; von einer nach Nr. 28 bereiteten Fischfarce, die aber nicht zu weich sein darf, kocht man in Wasser große Klöße ab; 20 Stück Champignons wäscht man, schält sie und passirt (S. 24) sie mit Citronensaft und Butter auf dem Feuer gar. Alle diese Gegenstände werden, sobald sie kalt sind, in grobe Würfel geschnitten, mit einer aus weißer Coulis und weißem Wein recht dick eingekochten und mit einigen Eidottern abgezogenen Sauce verbunden und mit Citronensaft abgeschärft. Nun füllt man dieses ziemlich dickflüssige Ragout in die Coquillen-Schalen, bestreut sie mit geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufelt sie mit Krebsbutter und giebt ihnen kurz vor dem Anrichten in einem heißen Ofen eine schöne Farbe.

268. Macaroni in Coquillenschalen (spr. Kokilljen).

Die Macaroni (½ Pfund) werden in Wasser mit etwas Salz weich, aber nicht entzwei gekocht und nachdem sie auf einem Sieb rein abge=

tropft sind, in zollange Stücke geschnitten. Dann thut man die Macaroni mit einem guten Stück Butter, einigen Löffeln dick eingekochter weißer Sauce, Salz, Pfeffer und Muskatnuß wieder in die Kasserolle, streut ¼ Pfund geriebenen Parmesankäse darüber und schwenkt Alles gut durch. Hierauf füllt man die Macaroni in die Coquillen-Schalen, bestreut sie mit Parmesankäse, besprengt sie mit zerlassener Krebsbutter und backt sie in einem heißen Ofen zu schöner Farbe.

269. Ragout (spr. Naguh) von Fisch in Coquillenschalen (spr. Kokilljen).

Das Fleisch von einem Zander, einem Hecht oder einem Dorsch von 2—3 Pfund schneidet man aus Haut und Gräten und jede Hälfte in kleine Querstücke, die man mit Salz und Citronensäure gar macht und, sobald sie erkaltet sind, in große Würfel schneidet. Die Fischgräten werden mit Bouillon, etwas Weißwein, einer Zwiebel und Gewürz ausgekocht, die Brühe sodann durchgegossen und mit etwas weißer Mehlschwitze klar gerührt. Diese Sauce läßt man mit Weißwein dick einkochen, bindet sie mit einigen Eidottern, schärft sie mit Citronensäure und einem Stück Sardellenbutter ab und gießt sie durch. Hierauf thut man den geschnittenen Fisch, sowie einige Champignons, deren Fond man in der Sauce verkocht hat, in dieselbe, füllt das Ragout in die Coquillenschalen, bestreut sie mit Parmesankäse, träufelt Krebsbutter darüber und giebt ihnen im heißen Ofen Farbe.

270. Krebs-Ragout en coquilles (spr. Raguh angh Kokillje).

Nachdem man die Schwänze der abgekochten Krebse ausgebrochen und halb durchgeschnitten hat, bereitet man nach Nr. 19 eine Krebsbutter, rührt mit der Brühe, von welcher man die erstarrte Krebsbutter abgenommen hat, und etwas Weißmehl eine Sauce klar, die man mit Weißwein ziemlich dick einkocht, mit einigen Eidottern abzieht und durch ein Tuch preßt. Dann wird die Krebsbutter in kleinen Stücken in die Sauce gethan, unter fortwährendem Rühren gut damit verbunden, Citronensaft, auch wohl etwas Sardellenbutter hinzugefügt und endlich das Krebsfleisch, einige Champignons und Fischfarce, die man abgekocht und in Würfel geschnitten hat, damit vermischt. Hierauf füllt man dieses Ragout in die Coquillen-Schalen, die man wie in der vorigen Nummer fertig macht.

271. Croquets (spr. Krokäh) von Kalbsmilch.

Nachdem die Kalbsmilch (1½ bis 2 Pfund) gut gewässert, abblanchirt und in Bouillon gar gekocht ist, schneidet man sie, sobald sie erkaltet,

in kleine Würfel, ebenso einige in Butter und Citronensaft abgeschwitzte Champignons, sowie auch einige Trüffeln. Dann kocht man von etwas Weißmehl, guter Fleischbrühe, einem Glase Weißwein und der Champignons-Brühe eine recht dicke Sauce, bindet sie mit 4 Eidottern, preßt sie durch ein Tuch, mischt die geschnittenen Ingredienzien hinein und läßt sie erkalten. Hierauf sticht man mit einem Löffel Theile von der Größe eines Eigelben von der Croquet-Masse ab, die man mit untergestreuter geriebener Semmel, in Form von kleinen 1½ Zoll langen Würstchen ausrollt, in Ei und geriebener Semmel, welche mit etwas Parmesankäse vermischt ist, panirt, beim Anrichten in heißem Backfett zu schöner goldgelber Farbe ausbackt und auf einer Serviette mit gebackener Petersilie garnirt anrichtet. — Die gebackene Petersilie bereitet man, indem man die Petersilienblätter von den Stielen abputzt, wäscht und auf einem Tuche abtrocknet. Nun wirft man die Petersilie in das heiße Backfett, nimmt sie, sobald sie nicht mehr prasselt, mit dem Schaumlöffel schnell heraus, bestreut sie mit etwas Salz und bedient sich derselben zum Garniren aller Fritüren.

Um die Croquets minder kostspielig zu machen, kann man auch die Trüffeln fortlassen.

272. Croquets (spr. Krokäh) von Huhn.

Das Fleisch von einem alten oder von 2 jungen Hühnern, die man in Bouillon gar gekocht hat, wird in feine Würfel geschnitten, so wie auch einige Champignons und Trüffeln. Die Hühnerbouillon rührt man mit etwas Weißmehl klar, kocht sie mit Weißwein zu einer dicken Sauce ein, die man mit 4 Eigelben abzieht, thut das geschnittene Hühnerfleisch, die Champignons und Trüffeln hinein, formt, nachdem die Masse erkaltet ist, die Croquets wie in Nr. 271, panirt sie mit ganzen Eiern, geriebener Semmel und Parmesankäse und backt sie in heißem Backfett gelb.

273. Croquets (spr. Krokäh) von Fisch.

Man bereitet ein Fisch-Ragout wie das in Nr. 269, schneidet aber die Würfel kleiner und setzt außer den Champignons noch etwas abgekochte und fein geschnittene Fischfarce, sowie einige Krebsschwänze dazu. Dann verbindet man die geschnittenen Sachen mit der dick eingekochten Sauce*), dressirt die Croquets, nachdem die Masse erkaltet ist, wie die in

*) Um der Sauce beim Erkalten mehr Festigkeit zu geben, kann man dieselbe mit etwas Gallerte von Kalbsfüßen oder Schweineschwarten einkochen.

Nr. 271, panirt sie mit gequirlten ganzen Eiern, geriebener Semmel und Parmesankäse und backt sie in heißem Backfett zu schöner Farbe.

274. Hatelets (spr. Hathleh) von Kalbsmilch.

Zwei Pfund Kalbsmilch blanchirt man, macht sie in Bouillon gar, schneidet sie in runde, etwa einen Viertelzoll dicke Scheiben von der Größe eines Viergroschenstückes, nimmt ebenso große Champignons und schneidet jede in zwei runde Scheiben. Nun sticht man auf dünne, spitze etwa 4 Zoll lange Holzspeile erst ein Stück Kalbsmilch, dann eine Scheibe Champignons und so fort, bis jedes Hatelet etwa 2 Zoll lang ist, taucht sie sodann von allen Seiten in eine wie zu den Croquets von Kalbsmilch bereitete Sauce, in der man den Champignons-Fond mit verkocht hat und panirt sie, wenn sie kalt sind, erst mit Semmel, dann mit Ei und Semmel und geriebenem Parmesankäse. Hierauf backt man die Hatelets vor dem Anrichten in heißem Backfett und richtet sie mit gebackener Petersilie garnirt auf einer Serviette an*)

275. Hatelets (spr. Hathleh) von Hühnern à la Perigord (spr. a la Perigohr).

Man schneidet das Brustfleisch von 3 jungen Hühnern, die in einer Braise gar gemacht sind, in kleine Vierecke, die so dick wie ein Thaler und deren Seiten etwa einen Zoll lang sind; ebenso formt man Trüffeln, die in Scheiben geschnitten sind, nachdem man sie gebürstet und in etwas Weißwein mit Butter gar gemacht hat. Dann sticht man auf die 4 Zoll langen Holzspeile zuerst ein Stück Huhn, dann eine Scheibe Trüffeln und so abwechselnd Hühnerfleisch und Trüffeln, bis jedes Hatelet eine zwei Zoll lange viereckige Säule bildet. Diese taucht man nun von allen Seiten in eine wie in Nr. 271 dick eingekochte Sauce, in der man die Trüffelbrühe verkocht hat, läßt sie erkalten, panirt sie erst mit geriebener Semmel, dann in Ei und geriebener Semmel und Parmesankäse und backt sie in Backfett zu schöner Farbe.

276. Croquets (spr. Krokäh) von Reis.

Etwa ⅜ Pfund Reis, den man gewaschen und blanchirt hat, kocht man mit so viel Bouillon, daß er davon bedeckt ist, einem Stückchen Butter, Salz und einer ganzen Zwiebel in 30 Minuten gar, bindet denselben, nachdem die Zwiebel herausgenommen, mit 2—3 Eigelben und rührt,

---

*) Beim Anrichten der Hatelets zieht man aus jedem den Holzspeil heraus.

wenn der Reis nicht mehr zu heiß ist, ⅜ Pfund geriebenen Parmesankäse darunter. Nun bereitet man eine der Croquet-Massen, wie sie in Nr. 271—273 beschrieben sind, aber nur die Hälfte so viel, als man zu den dort angegebenen Croquets brauchen würde, streicht etwas von dem Reis auf einem Brett so dünn wie möglich aus, giebt ihm die Form eines Quadrats, dessen Seiten 3 Zoll groß sind, legt in die Mitte ein kleines Würstchen von der Croquet-Masse und umgiebt dies von allen Seiten mit dem Reis, so daß man ein etwas größeres Croquet erhält, als sie in den vorigen Nummern beschrieben sind. Sobald man auf diese Art die nöthige Anzahl der Reis-Croquets geformt hat, panirt man sie mit Ei und geriebener Semmel, die man mit Parmesankäse vermischt, und backt sie in heißem Backfett zu schöner Farbe aus.

277. Croquets (spr. Krokäh) von Kartoffeln.

Nachdem man ein Dutzend große Kartoffeln geschält und in Stücke geschnitten hat, kocht man sie in Wasser und Salz gar, streicht sie durch ein Sieb und rührt zu den noch heißen Kartoffeln ¼ Pfund Butter und 4—5 Eigelbe, sowie etwas Muskatnuß. Mit den Kartoffeln und einer von den in Nr. 271—73 beschriebenen Croquet-Massen formt man die Croquets ebenso, wie es in der vorigen Nummer bei den Reis-Croquets beschrieben ist und beendet sie in derselben Art.*)

278. Gebackenes Kalbsgehirn.

Zwei Kalbsgehirne, welche ganz, nicht zerrissen sein dürfen, wässert man in kaltem Wasser aus und entfernt die Häute und Adern, welche sie umgeben. Hierauf kocht man in einer Kasserolle Wasser mit Salz, Essig, einer Zwiebel, einem Bouquet Petersilie, etwas ganzem Pfeffer und Gewürz auf, thut die Gehirne hinein, läßt sie eine Viertelstunde lang kochen, nimmt sie heraus und läßt sie erkalten. Dann trocknet man sie auf einem Tuche recht rein ab, schneidet sie in nicht zu kleine Stücke, die man einige Zeit mit Salz, Pfeffer und Citronensaft marinirt, taucht sie dann in einen nach Nr. 15 bereiteten Ausbackteig, backt sie in

*) Außer den oben angegebenen Recepten kann man die Croquets auf die mannigfachste Art aus allen möglichen Abfällen von gekochtem und gebratenem Fleisch bereiten, indem man dieselben entweder in feine Würfel schneidet oder mit dem Wiegemesser grob hachirt und mit einer wie oben bereiteten weißen, oder mit einer dick eingekochten braunen Sauce versetzt. Ebenso kann man beliebig Champignons, Trüffeln oder gepökelte Rinderzunge hinzufügen.

nicht zu heißem Backfett gelbbraun und richtet sie mit gebackener Petersilie an.

279. Kalbsgehirn à la Villeroi (spr. a la Willroa).

Die wie in der vorigen Nummer bereiteten Kalbsgehirne schneidet man in Scheiben, kocht nun von kräftiger Bouillon mit etwas Weißmehl und einem Glase Weißwein eine dicke Sauce, die man mit etwas Citronensäure abschärft*) und begießt damit jedes Stück Kalbsgehirn. Dann panirt man es, sobald es kalt ist, in Ei mit geriebener Semmel und Parmesankäse und backt das Gehirn in heißem Backfett zu schöner Farbe.

280. Kalbsgehirn à l'Italienne (spr. a Litaliänn').

Nachdem die Kalbsgehirne wie in Nr. 279 in Scheiben geschnitten sind, panirt man die eine Seite mit Ei und geriebener Semmel und legt das Gehirn mit der panirten Seite in einen Kasserolldeckel, in welchen man etwas geklärte Butter gegossen hat. Dann rührt man ¼ Pfd. Butter mit 4 Eigelben zu Sahne, mischt ¼ Pfund geriebenen Parmesankäse, Pfeffer, Muskatnuß und Salz darunter und bestreicht mit dieser Mischung jedes Stück Kalbsgehirn auf der unpanirten Seite. Kurz vor dem Anrichten schiebt man den Kasserolldeckel in einen ziemlich heißen Ofen und richtet das Gehirn, sobald es eine schöne braune Farbe hat, mit in Viertel geschnittenen Citronen an. Man kann auch etwas kräftige Jus dazu geben.

281. Kalbsmilch à la Villeroi (spr. a la Willroa).

Die recht rein gewässerte und blanchirte Kalbsmilch (2 Pfund) macht man in guter Bouillon mit einem Stück Butter, einer Zwiebel und Wurzelwerk gar, doch so, daß sie nicht zu weich wird, läßt sie zwischen zwei flachen Blechen oder Kasserolldeckeln, die man etwas beschwert, erkalten, schneidet sie in Scheiben und taucht sie in eine wie zu dem Kalbsgehirn in Nr. 279 bereitete Sauce, der man beliebig ganz feingehachte Champignons oder Trüffeln beimischen kann. Sobald die Sauce auf der Kalbsmilch erkaltet und fest geworden ist, panirt man jedes Stück erst mit geriebener Semmel, dann in Ei mit Semmel und Parmesankäse und backt es vor dem Anrichten in ziemlich heißem Backfett aus.

---

*) Wie bei der Croquet-Sauce kann man auch in jeder Villeroi-Sauce etwas Gallerte mit verkochen, wodurch sie beim Erkalten fester wird.

282. Kalbsmilch à l'Italienne (spr. a Litaliänn).

Das Verfahren ist dasselbe, wie es in Nr. 280 bei dem Kalbsgehirn beschrieben ist, indem man die in Bouillon gar gekochte Kalbsmilch in Scheiben schneidet, auf der einen Seite mit Ei und geriebener Semmel panirt, die andere Seite aber mit der in Nr. 280 angegebenen Mischung bestreicht und die Kalbsmilch im ziemlich heißen Ofen schön braun färbt.

283. Gebackene Hühner à la Horly.

Vier junge Hühner werden, nachdem sie gerupft sind, gesengt, ausgenommen und rein ausgewaschen. Dann schneidet man sie, wenn sie noch klein sind, in Viertel, sind sie jedoch größer, (in welchem Falle 2—3 genügen würden) so schneidet man zuerst die Keulen ab und theilt die Brust in drei Stücke, in zwei Flügelstücke und ein Bruststück. Nun löst man aus den Keulen die oberen Knochen und nimmt ebenso aus den Bruststücken die Brustknochen und Rippen und marinirt die Hühner mit Provenceröl, Estragonessig, einigen Zwiebelscheiben, Petersilie, Thymian, Salz und weißem Pfeffer einige Stunden lang, indem man sie öfter umwendet, damit alle Theile von der Marinade durchdrungen werden. Kurz vor dem Anrichten trocknet man die Hühner auf einem reinen Tuche sauber ab, taucht sie von allen Seiten in zu einem leichten Schaum geschlagenes Eiweiß, wälzt sie in Mehl und backt sie in nicht zu heißem Backfett gelbbraun. — Um die Hühner zu garniren, schneidet man von einigen großen Zwiebeln egale Ringe ab, die man in heißem Backfett gelb färbt; schlägt ferner ganz frische Eier in das heiße Backfett, hebt sie, sobald sie zu brauner Farbe gebacken sind, mit dem Schaumlöffel heraus, garnirt nun die Hühner abwechselnd mit den gebackenen Eiern und Zwiebelringen und giebt eine starke Jus dazu.

284. Gebackene Hühner.

Die wie in Nr. 283 geschnittenen und marinirten Hühner taucht man, nachdem sie abgetrocknet sind, in einen Ausbackteig, giebt ihnen in nicht zu heißem Backfett eine goldgelbe Farbe und richtet sie mit gebackener Petersilie garnirt auf einer Serviette an.

285. Gebackene Hähndel auf Wiener Art.

Nachdem die jungen Hühner gesengt, ausgenommen und gewaschen sind, schneidet man sie nach der Größe entweder in zwei Hälften oder in vier Stücke, nimmt die Knochen aus der Brust und Keule und läßt

die Hühner gesalzen eine halbe Stunde liegen. Dann trocknet man sie ab, wälzt sie in Mehl, panirt sie in Ei und geriebener Semmel, giebt ihnen auf einem Kasserolldeckel in geklärter Butter von beiden Seiten eine schöne gelbe Farbe oder backt sie in Backfett, richtet sie mit gebackener Petersilie garnirt an und giebt eine starke, etwas seimig gemachte Jus dazu.

286. Junge Hühner à la Villeroi (spr. a la Willroa).

Man bereitet die Hühner wie gewöhnlich vor, kocht sie in Bouillon mit Wurzelwerk, einer Zwiebel und einem garnirten Bouquet recht saftig gar, nimmt sie aus der Bouillon, schneidet sie, sobald sie erkaltet sind, in 4—5 Stücke, entfernt die Haut und beputzt die Knochen. Die durch ein Tuch gegossene und entfettete Hühnerbrühe rührt man mit Weißmehl klar, kocht sie mit einem Glase Weißwein zu einer dicken Sauce, bindet diese mit einigen Eidottern und schärft sie mit Citronensaft ab. Nun taucht man jedes einzelne Hühnerstück in die etwas verkühlte Sauce und legt es auf eine leicht mit Oel bestrichene flache Schüssel. Sobald die Sauce auf den Hühnern kalt und fest geworden ist, wälzt man jedes Stück in geriebener Semmel, panirt es sorgfältig mit Ei und geriebener Semmel, die man mit Parmesankäse vermischt hat und backt die Hühner in Backfett zu schöner Farbe aus. Dann richtet man sie auf einer Serviette über einander gethürmt an und garnirt sie mit gebackener Petersilie.

287. Hühner-Quenelles à la Villeroi (spr. Kenell a la Willroa).

Das Fleisch eines alten Huhns schabt man aus Haut und Sehnen, hackt es auf einem reinen Brett recht fein, rührt nun ein Drittel so viel Semmel oder Mehl-Panade (siehe S. 28), als man Fleisch hat, mit eben so viel Butter als Panade in einem Reibenapf recht weiß, vermischt das Hühnerfleisch damit, giebt das nöthige Salz, Muskatnuß, Pfeffer und das Gelbe von zwei Eiern dazu und streicht das Ganze durch ein Sieb. Dann rührt man, sobald die Farce auf dem Eise recht kalt und fest geworden, einige Löffel Bechamel-Sauce und in Würfel geschnittene Trüffeln dazu und kocht einen Kloß zur Probe. Derselbe muß nur so viel Festigkeit haben, daß er eben zusammenhält; wäre er zu fest, so mischt man noch etwas Sauce, im Gegentheil aber noch einige Eigelbe unter die Farce. Nun rollt man auf einem mit Mehl bestreuten Brett kleine, anderthalb Zoll lange Würstchen von der Dicke eines Fingers, läßt sie in kochendem Wasser oder Bouillon gar ziehen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und läßt sie erkalten. Die Hühnerknochen hat man inzwischen mit guter Bouillon ausgekocht, die Brühe durchge-

gossen und mit etwas Weißmehl, Weißwein und dem Trüffelfond zu einer dicken Sauce eingekocht, die man mit einigen Eigelben abzieht und mit fein gehackten Trüffeln vermischt. Hierauf taucht man nun die Hühner-Quenelles in die Sauce, legt sie auf eine geölte Schüssel, wendet sie, nachdem sie erkaltet sind, in geriebener Semmel um, panirt sie mit Ei, geriebener Semmel und Parmesankäse und backt sie in heißer Backbutter schön goldgelb.

288. Gebackene Lamm-Tendrons à la Villeroi (spr. Tanghdrongh a la Willroa).

Aus einem Lamm-Vordertheile schneidet man die beiden Brüste aus, wäscht sie gut ab, läßt sie in Bouillon mit einer Zwiebel, Wurzelwerk und einem garnirten Bouquet weich kochen und nimmt die Brust- und Rippenknochen heraus. Hierauf legt man die Brüste auf einen flachen Deckel, bedeckt sie mit einem Blech, welches man durch ein Gewicht beschwert und schneidet sie erkaltet in kleine herzförmige Stücke. Von der durchgegossenen und entfetteten Lamm-Bouillon, die man mit Weißmehl klar gerührt, wird eine dicke Sauce mit etwas Weißwein eingekocht, mit einigen Eidottern abgezogen und durch ein Tuch gepreßt. Sobald die Sauce beinahe verkühlt ist, taucht man die Lamm-Tendrons einzeln hinein, legt sie auf eine flache geölte Schüssel und behandelt sie im Uebrigen wie die in Nr. 286 beschriebenen Hühner à la Villeroi.

289. Kalbs-Tendrons à la Villeroi (spr. Tanghdrongh a la Willroa).

Man bereitet sie aus einer weißen, altgeschlachteten Kalbsbrust wie die Lamm-Tendrons in der vorigen Nummer.

290. Gebackene Fisch-Filets à la Villeroi (spr. Fileh a la Willroa).

Dieses Hors d'oeuvre kann man von allen Arten Flußfischen, sowie auch von Seefischen bereiten. Der Fisch wird dazu aus Haut und Gräten und dann in kleine, herzförmige Stücke geschnitten, (3 Pfund Fisch geben 12—14 Stücke). Diese läßt man einige Zeit mit Citronensaft, Zwiebelscheiben, Petersilie, Salz und Pfeffer mariniren, schwitzt sie in Butter, Citronensaft und etwas Wasser oder Weißwein gar und läßt sie zwischen zwei Blechen, die man etwas beschwert, erkalten. Die Gräten der Fische hat man inzwischen in Butter geschwitzt und mit Bouillon, einem Glase Weißwein, einer Zwiebel und Gewürz ausgekocht. Von der durchgegossenen Brühe und dem Fond, in welchem man die Fischstücke gar gemacht hat, kocht man mit etwas Weißmehl eine dicke Sauce, legirt

sie mit 2—3 Eigelben, taucht die Fischstücke vorsichtig, ohne sie zu zerbrechen, in die etwas erkaltete Sauce, legt sie auf eine geölte Schüssel und beendet sie wie die Hühner in Nr. 286.

291. Gebackene Kalbsfüße.

Die recht weiß gebrühten Kalbsfüße werden gesengt, der Länge nach gespalten, der Beinknochen, sowie die zwischen den Klauen befindlichen Drüsen heraus geschnitten und die Füße blanchirt (S. 22) und sauber abgeputzt. Dann läßt man in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebeln mit etwas Butter oder Bouillonfett einige Minuten auf dem Feuer schwitzen, rührt ein paar Löffel Mehl darunter, welches man, nachdem es in der Butter etwas geschwitzt, mit Bouillon oder Wasser klar rührt und aufkochen läßt. Hierauf thut man die Kalbsfüße, einige Gewürz- und Pfefferkörner, Salz und ein garnirtes Bouquet in diese nur schwach gebundene Brühe, kocht darin die Füße recht weich, nimmt sie heraus und läßt sie, nachdem man die kleinen Knochen entfernt hat, mit einem Gewicht beschwert, zwischen zwei Blechen erkalten. Nun schneidet man die Kalbsfüße in nicht zu kleine Stücke, marinirt sie mit Essig, Provenceer-Oel, Zwiebelscheiben und Petersilie, trocknet sie kurz vor dem Anrichten ab, taucht sie in einen Backteig und backt sie in heißem Backfett zu schöner Farbe. Auch können die Füße mit Ei und geriebener Semmel panirt und dann in Butter von beiden Seiten gelbbraun gebraten werden. Beim Anrichten garnirt man die Kalbsfüße mit gebackener Petersilie und in Viertel geschnittenen Citronen und giebt auch wohl eine klare Jus dazu.

292. Gebackene Sardellen.

Ein halbes Pfund gewässerte Sardellen werden rein gewaschen, von den Gräten gelöst und auf einem Tuch rein abgetrocknet. Nun bestreut man sie leicht mit Mehl, taucht sie in einen nicht zu dicken Ausbackteig und giebt ihnen im heißen Backfett eine schöne Farbe.

293. Farcirte gebackene Sardellen.

Hierzu nimmt man die Sardellen so groß wie möglich, reinigt sie und reißt sie aus den Gräten. Dann bestreicht man eine Sardellenhälfte mit etwas nach Nr. 24 bereiteter und mit gehackten Kräutern vermischter Kalbfleisch-Farce, deckt eine zweite Sardellenhälfte darüber, bestreut die so in ihrer ursprünglichen Gestalt wieder hergestellten Sardellen mit

Mehl, taucht sie in einen Backteig und backt sie in heißem Backfett goldgelb.

294. Gebackene Heringe.

Die Heringe werden in Wasser und Milch gut ausgewässert, das Fleisch in zwei Stücken von den Gräten geschnitten, von den Bauchgräten und der Haut befreit und dann jede Hälfte nochmals der Quere nach in zwei Theile getheilt. Hierauf trocknet man die Heringe ab, taucht sie in einen nach Nr. 15 bereiteten Ausbackteig und giebt ihnen in heißem Backfett eine schöne Farbe. Will man sie fareiren, so beobachtet man das in der vorigen Nummer bei den Sardellen beschriebene Verfahren.

295. Rissoles mit Godiveau (spr. Rissohl mit Godiwoh).

Man rollt Abgang von Butterteig oder ½ Pfund achtmal geschlagenen Butterteig (siehe Butterteig) zu einer viereckigen Platte so dünn wie möglich aus, bestreicht ihn mit Ei, setzt etwa zwei Finger breit von dem unteren Rande Häufchen Godiveau (siehe Nr. 23) von der Größe einer kleinen Wallnuß, klappt den unterhalb derselben leer gebliebenen Teig darüber, drückt ihn rings um die Häufchen fest und sticht mit einem runden Ausstecher kleine Halbmonde aus, in deren Mitte sich der Godiveau befindet. Sobald der Teig in dieser Art zu Rissoles ausgestochen ist, panirt man dieselben mit Ei, geriebener Semmel und Parmesankäse und backt sie in nur mäßig heißem Backfett zu schöner Farbe.

Anstatt des Butterteiges kann man von ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, etwas Salz, 2 ganzen Eiern und etwas Wasser einen ziemlich festen Teig zusammenkneten, den man aber äußerst dünn ausrollen muß, damit er beim Ausbacken innen nicht roh bleibt.

296. Rissoles (spr. Rissohl) von Kalbsmilch.

Man bereitet ein Ragout von Kalbsmilch und Trüffeln oder Champignons, wie es in Nr. 271 beschrieben ist, setzt davon, sobald es erkaltet ist, kleine Häufchen auf den wie in der vorigen Nummer ausgerollten und mit Ei bestrichenen Teig und beendet dann die Rissoles ganz so, wie die Rissoles von Godiveau.

Die Füllung der Rissoles kann beliebig verändert werden und aus den bei den Croquets beschriebenen Ragouts oder aus einem Haché von wildem oder zahmem Geflügel bestehen.

297. Reis-Croustaden mit einem Hühner-Püree.

Ein halbes Pfund Reis, den man blanchirt und verlesen hat, wird mit so viel Bouillon, daß er davon bedeckt ist, mit einem Stück Butter, Salz und einer Zwiebel recht weich und steif gekocht. Dann nimmt man die Zwiebel heraus, fügt etwas geriebenen Parmesankäse zu dem Reis und arbeitet denselben mit dem Löffel einige Zeit gut durch, daß er recht glatt wird. Hierauf taucht man einen glatten runden Ausstecher von 1½ Zoll Durchmesser in Wasser, drückt ihn ganz voll Reis, streicht beide Seiten mit dem Messer glatt ab und stürzt den Reis auf ein Blech aus dem Ausstecher. Dies Verfahren setzt man fort, bis die Croustaden geformt und der Reis verbraucht ist, panirt sie mit Ei und geriebener, mit Parmesankäse vermischter Semmel, macht auf der einen Seite mit einem kleinen Ausstecher einen leichten Einschnitt, um den Deckel zu bezeichnen, backt die Croustaden in heißem Backfett goldgelb, hebt den Deckel ab und höhlt das Innere derselben so viel wie möglich aus. Das weiße Brustfleisch von zwei gekochten Hühnern wird recht fein gehackt, in einem Reibenapf mit einigen Löffeln Bechamel-Sauce durchgerührt und durch ein Sieb gestrichen. Kurz vor dem Anrichten setzt man die Croustaden warm, rührt das Hühner-Püree in einer Kasserolle recht heiß, giebt ein Stück frische Butter, und wenn es zu dick wäre, noch etwas Sauce dazu und füllt es in die Reis-Croustaden, die man, mit den abgehobenen Deckeln bedeckt, auf einer Serviette anrichtet.

298. Croustaden von Nudeln à la Bechamel (spr. a la Beschamell).

Von zwei ganzen Eiern und zwei Eidottern bereitet man nach Nr. 40 recht fein geschnittene Nudeln, schüttet dieselben unter fortwährendem Rühren in eine Kasserolle mit kochendem Wasser, thut etwas Salz dazu und gießt dann die Nudeln, wenn sie einige Minuten gekocht haben, auf einen Durchschlag ab. Sobald das Wasser rein abgetropft ist, läßt man die Nudeln mit einem Stück Butter, Salz und Pfeffer einige Zeit auf gelindem Feuer schwitzen, mischt etwas geriebenen Parmesankäse darunter und schüttet sie auf einen mit Butter ausgestrichenen Kasserolldeckel, so daß sie eine etwa 2 Zoll dicke Platte bilden. Aus dieser sticht man, sobald sie erkaltet ist, mit einem runden Ausstecher von 1½ Zoll Durchmesser die Croustaden aus, panirt sie mit Ei, geriebener Semmel und Parmesankäse, markirt mit einem kleinen Ausstecher die Deckel und giebt den Croustaden im heißen Backfett eine schöne Farbe. Sobald man die Deckel abgehoben und das Innere ausgehöhlt hat, ver-

mischt man die aus den Croustaden genommenen Nudeln mit einigen Löffeln Bechamel-Sauce (siehe Nr. 188), mit in kleine Stiftchen geschnittenem Hühnerfleisch und Champignons oder Trüffeln und füllt die Croustaden recht heiß mit diesem Ragout.

299. Croustaden von Kartoffeln à la Polonaise (spr. a la Polonähs').

Man bereitet die in Nr. 277 bei den Kartoffel-Croquets angegebene Kartoffelmasse, formt in einem runden Ausstecher von 2 Zoll Durchmesser die Croustaden wie die Reis-Croustaden in Nr. 297, panirt sie mit geriebener Semmel, dann in Ei, geriebener Semmel und Parmesankäse, durchsticht die Panirung an dem einen Ende mit einem kleinen Ausstecher, um den Deckel zu bezeichnen, backt die Croustaden in heißem Backfett goldgelb, hebt den Deckel ab und entfernt die Kartoffelmasse aus dem Innern, so daß die Croustaden recht dünn werden. Nun bereitet man von gebratenem Hammel- oder Wildfleisch ein Haché, verdünnt dasselbe mit einer Robert-Sauce (siehe Nr. 224) und füllt es recht heiß in die Kartoffel-Croustaden.

300. Brod-Croustaden mit Rebhühner-Püree.

Französisches Weißbrod, welches einen Tag alt gebacken ist, schneidet man in fingerdicke, herzförmige oder ovale Scheiben, macht ringsum dicht an dem Rande einen leichten Einschnitt und bratet die Semmel in Butter von beiden Seiten gelb. Hierauf hebt man die durch den Einschnitt gebildeten Deckel ab, höhlt das Innere der Croustaden aus und bestreicht diese kurz vor dem Anrichten mit etwas zerlassener Tafelbouillon. Das Fleisch von zwei nur leicht gebratenen Rebhühnern oder die Ueberreste von solchen, die man schon als Braten den Tag vorher gegeben, hackt man mit dem Wiegemesser recht fein, reibt es mit einer braunen Sauce, die man mit etwas Jus, in welcher man die Rebhühnerknochen ausgekocht hat, einem Glase Rothwein oder Madeira und dem nöthigen Braunmehl seimig eingekocht hat, in einem Reibenapfe recht fein und streicht das Püree durch ein Sieb. Kurz vor dem Anrichten stellt man die Brod-Croustaden einige Augenblicke warm, füllt sie mit dem recht heiß gerührten Rebhühner-Püree, welches man mit einem Stück Butter und einigen feingehackten Trüffeln vermischt hat

und maskirt jede Croustade mit einem Löffel von der braunen Sauce, deren man sich zur Verdünnung des Pürees bedient hat.*)

301. Hühner en papillotes (spr. angh Papiljoht').

Die jungen Hühner werden wie gewöhnlich vorbereitet, in Bouillon recht saftig gar gemacht und, sobald sie erkaltet sind, in 4 oder 5 Stücke geschnitten. Ein Dutzend rein gewaschene Champignons hackt man recht fein, ebenso etwas Petersilie, Schnittlauch und einige Trüffeln, oder statt derselben einige gereinigte und blanchirte frische Morcheln. Dann thut man ein gutes Stück Butter in eine Kasserolle, schwitzt darin die gehackten Ingredienzien mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und etwas Citronensaft rasch ab und läßt sie erkalten. Hierauf werden ganze Bogen Schreibpapier in vier Theile geschnitten, jeder Viertelbogen in der Mitte zusammengelegt und die Ecken mit der Scheere so beputzt, daß das Papierstück, wenn man es auseinander klappt, die Gestalt eines Herzens bekommt. Nun bestreicht man alle Stücke von beiden Seiten mit Provencer-Oel, legt eins davon auf den Tisch, thut in die Mitte der einen Hälfte einen Löffel voll von den gehackten Kräutern, legt ein Hühnerstück darauf, bedeckt es mit einem zweiten Löffel Kräuter, klappt die andere Papierhälfte darüber und knifft die offene Seite in dicht aufeinander liegenden Falten rings um das Hühnerstück fest zu, so daß dieses nebst den Kräutern in dem Papiere in Form eines Halbmondes fest eingeschlossen ist. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten setzt man den Rost über ein schwaches Kohlenfeuer, legt die Papilloten darauf, wendet sie, sobald die eine Seite heiß ist, um und richtet sie kranzförmig auf einer Schüssel an. Um den Kräutern mehr Consistenz zu geben, kann man ihnen, wenn sie auf dem Feuer einpassirt sind, einige Löffel dick eingekochter weißer Sauce beimischen.

In derselben Art kann man Reste von gebratenem oder gekochtem Geflügel behandeln, um sie nochmals für die Tafel nutzbar zu machen.

302. Fisch en papillotes (spr. angh Papiljoht').

Der Fisch wird aus Haut und Gräten und dann in herzförmige Stücke von der Größe eines Hühnerfilets geschnitten, mit Salz, Pfeffer,

*) Die in Nr. 297 bis 300 beschriebenen Croustaden können beliebig auch mit jeder der bei den Croquets angegebenen Massen, oder mit einem Haché von Braten-Ueberresten, die gerade vorhanden sind, gefüllt und so auf die mannigfachste Art verändert werden.

Essig oder Citronensäure, Zwiebelscheiben und Petersilie einige Zeit marinirt und dann mit den wie in der vorigen Nummer gehackten Champignons und Kräutern gar geschwitzt. Sobald der Fisch herausgenommen, rührt man die Kräuter mit einigen Löffeln dicker, weißer Sauce, einem Stück Sardellenbutter und fein gehackten Capern klar und läßt sie erkalten. Nun beendet man die Papilloten wie in Nr. 301, röstet sie auf schwachem Kohlenfeuer und giebt sie heiß zur Tafel.

303. Heringe en papillotes (spr. anglh Papiljoht').

Die gut gewässerten Heringe werden der Länge nach in zwei Stücken von den Gräten getrennt, von der Haut und den Bauchgräten befreit und dann jede Hälfte nochmals in zwei Stücke geschnitten, die man in geschmolzener Butter einige Augenblicke auf dem Feuer steif werden läßt. Hierauf passirt man gehackte Champignons und Kräuter mit Butter auf dem Feuer ein, verbindet sie mit einigen Löffeln weiße Sauce und läßt sie erkalten. Nun legt man 2 Stücke Hering mit den nöthigen Kräutern auf das wie in Nr. 301 geschnittene und geölte Papier, knifft die offene Seite desselben dicht um die Heringe zusammen und röstet die Papilloten auf gelindem Kohlenfeuer.

304. Fondus (spr. Fonghdü).

Die dazu erforderlichen Bestandtheile sind: ¼ Pfund Butter, 8 Eier und ½ Pfund Parmesankäse. Die Butter wird mit dem Gelben der Eier zu Sahne gerührt, der geriebene Parmesankäse, sowie Salz, Muskatnuß und etwas weißer Pfeffer hinzugefügt und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der Eier langsam darunter gezogen. Mit dieser Masse füllt man kleine runde oder viereckige Papierkästchen, die man mit Oel und geschmolzener Butter ausgestrichen hat, halb voll und backt sie bei mäßiger Hitze in 8—10 Minuten gar. Da die Masse, sobald sie einige Augenblicke außer dem Ofen steht, zusammenfällt, so muß man die zum Backen erforderliche Zeit so berechnen, daß die Fondus gleich aus dem Ofen zur Tafel gegeben werden. Man bereitet daher auch noch eine andere Masse, die nicht so leicht ist wie die vorige und sich deswegen nach dem Backen längere Zeit hält, ohne zusammenzufallen.

Man rührt 8 Loth feines Mehl mit ¼ Quart Milch und 8 Loth Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuß auf dem Feuer zu einem steifen Teig ab und läßt ihn erkalten. Nun mischt man 8 Eidotter, ¼ Pfund geriebenen Parmesankäse und das zum steifen Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier dazu, füllt die Masse in die Papierkästchen oder setzt davon

kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und backt sie kurz vor dem Anrichten im nicht zu heißen Ofen zu schöner Farbe.

305. Ramequins (spr. Rahmkängh).

Sie unterscheiden sich von den Fondus nur dadurch, daß man statt eines Mehlbreis einen steifen Brei mit für 1 Silbergroschen Milchbrod, welches in ¼ Quart Milch eingeweicht wird, auf dem Feuer abrührt. Hierauf wird ¼ Pfund Butter mit 8 Eigelben zu Sahne gerührt, der inzwischen erkaltete Semmelbrei, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und ¼ Pfund geriebener Parmesankäse dazu gemischt und endlich der steife Schnee von den acht Eiern damit verbunden. Man füllt die Masse in kleine Papierkästchen und backt sie kurz vor dem Anrichten wie die Fondus ab.

306. Lachs in Papierkästchen.

Zwei Pfund Lachs werden von der Haut und den Gräten befreit, in kleine runde oder viereckige Stücke von der Dicke eines halben Fingers geschnitten, deren Größe der Weite der Papierkästchen entspricht, die Lachsstücke einige Zeit mit Salz, Pfeffer, Citronensaft und Zwiebelscheiben marinirt und in Butter mit feingehackten Champignons, Petersilie, Schnittlauch u. s. w. von beiden Seiten steif gemacht. Den rohen Lachsabgang verarbeitet man unter Zusetzung von etwas rohem Hechtfleisch zu einer feinen Farce (siehe Nr. 28), die durch weiße Sauce so locker gemacht wird, daß sie nur eben zusammenhält, mischt die mit dem Lachs einpassirten Kräuter darunter und legt davon in die mit Oel ausgestrichenen Papierkästchen eine halbfingerdicke Lage. Nun rangirt man ein Stückchen Lachs darauf, bedeckt dies mit einer zweiten Farcelage, welche man mit Parmesankäse bestreut und mit Krebsbutter beträufelt. Kurz vor dem Anrichten schiebt man die Kästchen auf einem Platfond in den Ofen und richtet sie, sobald sie oben schön gefärbt sind, auf einer Serviette an.

In derselben Art bereitet man die Papierkästchen mit jedem anderen Fisch, nimmt auch wohl statt des frischen Lachses ein Stück geräucherten Rheinlachs.

307. Trüffeln à la provençale (spr. a la prowanghßahl) in Kästchen.

Die Trüffeln werden in Wasser geweicht, mit einer Bürste vom Sande gereinigt, fein geschält und in Scheiben geschnitten. Kurz vor dem Anrichten läßt man sie mit etwas feinem Provenceröl, Pfeffer und Salz auf dem Feuer schwitzen, ohne zu braten, verbindet sie mit einigen

Löffeln weißer Sauce, in welcher man die Trüffelschalen ausgekocht, sowie feingehackte Petersilie und Schnittlauch gethan hat, und richtet die Trüffeln in den geölten Papierkästchen an.

Die Papierkästchen können beliebig verändert werden, indem man sie mit einem der zur Füllung der Coquillen in Nr. 267—269 beschriebenen Ragouts füllt, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit Krebsbutter beträufelt und ihnen mit der glühenden Schaufel oder im Ofen Farbe giebt.

308. Kleine Pasteten au naturel (spr. oh natürell).

Die Güte dieses so beliebten Hors d'oeuvre hängt zum größten Theil von der Sorgfalt ab, die man auf die Bereitung des Butterteigs verwandt hat. Die speziellere Beschreibung desselben findet man im elften Abschnitt. Nachdem man den Butterteig nach der dort gegebenen Vorschrift bereitet und sechsmal so gleichmäßig wie möglich geschlagen hat, rollt man ihn etwa bis zur Dicke eines Zweithalerstückes aus und sticht mit einem gezackten runden Ausstecher von 2½ Zoll Durchmesser so viel runde Böden aus, als man Pasteten haben will. Den Teigabgang nimmt man zusammen, rollt ihn nochmals zur Dicke eines Messerrückens aus und formt mit demselben Ausstecher ebensoviel Böden, als das erste Mal. Nun legt man diese Letzteren auf ein naß gemachtes Backblech, bestreicht sie vermittelst eines Pinsels mit einem ganz zerquirlten ganzen Ei, setzt auf jeden Boden ein rundes Häufchen von dem in Nr. 23 beschriebenen Godiveau von der Größe einer Muskatnuß, bedeckt die Farce mit einem zweiten dickeren Teigboden, den man ringsum andrückt, und bestreicht die obere Fläche der so geformten Pasteten mit Ei, wobei man sich vorsehen muß, die Seiten nicht mit zu bestreichen, wodurch die Pasteten am geraden Aufgehen verhindert werden.

Man backt dieselben in einem ziemlich heißen Ofen 18—20 Minuten und richtet sie, sobald sie fest und von schöner Farbe sind, auf einer Serviette an. Die zu den Pasteten erforderliche Farce kann man beliebig verändern und statt des Godiveaus eine Kalbfleisch-, Hühner- oder Wildfarce, zu der man in Butter einpassirte gehackte Kräuter und Champignons gethan hat, anwenden.

309. Kleine Pasteten en salpicon (spr. angh salpikongh).

Die zu diesen Pasteten erforderliche Füllung, Salpicon genannt, wird auf die verschiedenartigste Weise zusammengesetzt. Sie besteht in der Regel aus Kalbsmilch, die gereinigt und in Bouillon gar gemacht ist,

aus in Butter und Citronensäure einpassirten Champignons, aus gereinigten und in Wein gekochten Trüffeln, aus abgekochten Klößen von Kalb- oder Geflügel-Farce, aus in Bouillon gar gekochten Kalbszungen, Rinderpökelzungen, oder Ochsengaumen u. s. w.*) Die zum Salpicon bestimmten Ingredienzien schneidet man in ganz feine Würfel, vermischt sie mit so vieler weißer oder brauner, dick eingekochter Sauce, daß man eine ziemlich dickflüssige Masse erhält, die man vor dem Anrichten recht heiß rührt, mit Citronensaft abschärft und dann sauber in die Pasteten füllt, welche man folgendermaßen bereitet: Der Butterteig wird sechsmal geschlagen und ¼ Zoll dick ausgerollt. Dann sticht man mit einem ausgezackten runden Ausstecher von 2½ Zoll Durchmesser runde Böden aus, setzt diese nicht zu nahe aneinander auf ein naßgemachtes Backblech, bestreicht die obere Seite vorsichtig mit durcheinander geschlagenem Ei, macht nun mit einem glatten runden Ausstecher von 1¾ Zoll, den man jedes Mal einen Augenblick in kochendes Wasser taucht, einen Einschnitt bis zur Hälfte in die Teigböden und schiebt sie in einen ziemlich heißen Ofen. Sobald die Pasteten sich fest anfühlen und eine schöne hellbraune Farbe haben, hebt man mit einem kleinen Messer die Deckel ab, nimmt den im Innern befindlichen, noch weichen Teig heraus und läßt sie einige Augenblicke im Ofen nachtrocknen.

Die auf diese Art bereiteten Pasteten sind leicht und croquant (spr. krokangh), erfordern aber, um zu gelingen, einen vorzüglichen Butterteig. Da der Teig aber nicht immer, besonders im Sommer, nach Wunsch geräth, so verfertigt man die Pasteten noch auf eine andere Art, nach welcher dieselben allerdings weniger leicht werden, aber auch seltener mißlingen. Man rollt den Butterteig so dick wie oben, sticht mit einem runden Ausstecher von 2½ Zoll Böden aus, die man mit einem kleineren Ausstecher von 1¾ Zoll Durchmesser in der Mitte nochmals durchsticht, so daß dadurch Ringe entstehen. Der Teigabgang wird nun wiederum messerrückendick ausgerollt und mit dem größeren Ausstecher von 2½ Zoll Durchmesser in so viel Böden ausgestochen, als man Ringe hat. Diese Böden legt man nicht zu nahe aneinander auf ein angefeuchtetes Backblech, bestreicht sie mit Ei und bedeckt jede mit einem der ausgestochenen Ringe, deren Oberfläche mit Ei bepinselt wird. Nachdem man die Böden ein paar Mal mit der Messerspitze durchstochen hat,

*) Man kann auch die in Nr. 271—273 beschriebenen Croquet-Massen zur Füllung der Pasteten verwenden.

backt man die Pasteten im heißen Ofen zu schöner Farbe. Die durch das Ausstechen der Ringe erhaltenen kleinen runden Scheiben rangirt man nun ebenfalls auf ein Backblech, bestreicht sie mit Ei und backt sie im Ofen gelbbraun, um sie als Deckel zu benutzen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten setzt man die Pasteten warm, wobei man den Ofen aufläßt, damit sie nicht weich werden, füllt sie mit dem heißgerührten Salpicon (siehe die vorige Nummer) und richtet sie mit den Deckeln bedeckt auf einer Serviette an.

310. Kleine Pasteten à la Nesle (spr. a la Nehl).

Nachdem die Pasteten wie in der vorigen Nummer gebacken sind, bereitet man aus recht weißem Kalbfleisch eine ziemlich feste Farce (siehe Nr. 28), die man, sobald sie durchgestrichen ist, mit einigen Löffeln Bechamel-Sauce verrührt, so daß der zur Probe abgekochte Kloß nur eben so viel Festigkeit hat, um zusammen zu halten. Dann thut man einen Theil der Farce auf den mit Mehl bestreuten Tisch, rollt dünne Schnüre von der Dicke einer starken Macaroni davon, schneidet diese mit dem in Mehl getauchten Messer in kleine Stücke wie eine Bohne groß und thut sie auf ein mit Mehl bestreutes Sieb. Sobald die ganze Farce auf diese Art geschnitten ist, rüttelt man das Sieb so lange hin und her, bis die Klöße sich abgerundet haben, schüttet sie behutsam in kochendes Wasser oder Bouillon und legt sie, nachdem sie einige Augenblicke gezogen, mit einem flachen Schaumlöffel in kaltes Wasser und dann zum Abtropfen auf einen Durchschlag. Hierauf bereitet man nach Nr. 188 eine recht weiße ziemlich dicke Bechamel-Sauce, vermischt diese vor dem Anrichten vorsichtig mit den Klößen und füllt damit die inzwischen warm gestellten Pasteten.

311. Kleine Krebs-Pasteten in Bechern.

Die dazu erforderlichen kupfernen oder blechernen Becherformen werden mit Butter ausgestrichen, mit ganz dünn ausgerolltem Abgang von Butterteig ausgelegt, mit trockenen Erbsen gefüllt, im Ofen gelbbraun gebacken und letztere dann wieder ausgeschüttet. Zu den Deckeln rollt man Butterteig so dick wie ein Messerrücken, sticht mit einem runden gezackten Ausstecher, der etwas größer ist, als der Durchmesser der Becher, so viel Scheiben aus, als man Becher hat, bestreicht sie mit Ei und backt sie im Ofen zu schöner Farbe. Zu 12—15 Pasteten kocht man ein Schock Krebse mit Salz, einer Zwiebel und Petersilie in Wasser gar, bricht die Schwänze aus den Schalen, beputzt sie,

entfernt durch einen Einschnitt den Darm und schneidet jeden Schwanz in 2—3 Stücke. Von den Schalen macht man nach Nr. 19 eine Krebsbutter, die man mit Bouillon auffüllt und dann erkalten läßt. Nun rührt man die Bouillon, von der man die Krebsbutter abgenommen, mit Weißmehl klar und kocht sie mit etwas Weißwein zu einer ziemlich dicken Sauce ein, die mit einigen Eigelben gebunden wird. Vor dem Anrichten schärft man diese Sauce mit etwas Citronensaft ab, verrührt die Krebsbutter darin und füllt sie, mit den Krebsschwänzen vermischt, in die warmgemachten Pasteten, die man mit ihren Deckeln bedeckt zur Tafel giebt.

312. Schwedische, oder Pasteten in Tartelettformen.

Kleine glatte oder bunte Tartelettformen werden mit dünn ausgerolltem Abgang von Butterteig ausgelegt, mit Erbsen gefüllt und abgebacken. Nachdem man die Erbsen herausgeschüttet, werden die Tarteletts mit einem der in Nr. 267—270 beschriebenen Ragouts zu den Coquillen (spr. Kokilljen) gefüllt, mit Parmesankäse bestreut, mit zerlassener Krebsbutter beträufelt und im Ofen zu schöner Farbe gebacken.

313. Kleine Römische Pasteten.

Man rührt ½ Pfund Mehl, 1 ganzes und drei gelbe Eier, einen Löffel voll Provenceröl mit Milch und Salz zu einem dickflüssigen Eierkuchenteig klar, läßt das zum Ausbacken nöthige Fett in einem flachen Geschirr heiß werden, taucht das zu diesen Pasteten erforderliche Eisen*) so lange in das Fett, bis es recht heiß wird, nimmt das Eisen heraus und taucht es bis zu dreiviertel seiner Höhe in den obigen Teig. Sobald sich dieser ringsum angesetzt hat, hält man das Eisen nochmals so lange in das heiße Backfett, bis der Teig anfängt, sich goldgelb zu färben, zieht es hierauf behutsam aus der Pastete, taucht es, sobald es im Fett heiß geworden, wieder in den Eierkuchenteig u. s. w., bis man die erforderliche Anzahl Pasteten gewonnen hat. Die Deckel zu denselben werden ebenso wie die Pasteten gebacken, nur hält man das Eisen etwa ¼ Zoll tief in die Eierkuchenmasse. Zur Füllung verwendet man beliebig einen Salpicon, wie er in Nr. 309 beschrieben ist.

---

*) Dieses Eisen besteht aus einer 2 Zoll hohen und 1½ Zoll im Durchmesser haltenden runden messingnen Walze, auf deren einer Seite ein gebogener, mit einem Holzgriff versehener Stiel befestigt ist. Die Walze ist glatt gefeilt und ringsum gerippt.

314. Piroggen.

Zu diesem in Polen gebräuchlichen Hors d'oeuvre wird von 1 Pfd. Mehl, 2 Loth trockener oder 1½ Tassenköpfen flüssiger Bierhefen, 8 Loth Butter, 4 Eigelben, Salz und ¼ Quart Milch ein Hefenteig folgendermaßen bereitet: Den vierten Theil des Mehls rührt man mit den in Milch aufgelösten Hefen zu einem lockeren Hefenstücke an, welches man an einem warmen Ort aufgehen läßt. Inzwischen wird das übrige Mehl mit den Eidottern, dem Rest der Milch, Salz und der zerlassenen Butter zusammengerührt, der aufgegangene Hefenteig dazu gethan und das Ganze nun mit dem Holzlöffel so lange geschlagen, bis es ein lockerer, feinblasiger Teig wird. Diesen rollt man auf einem mit Mehl bestäubten Brette dünn aus, setzt wie bei den Rissoles kleine Häufchen von einer der in Nr. 271—273 beschriebenen Füllungen in angemessener Entfernung von einander darauf, klappt den unteren frei gebliebenen Teigrand über, drückt ihn rings um die Füllung fest und sticht die Piroggen mit einem runden Ausstecher von 1½ Zoll Durchmesser rund aus. Dann legt man sie auf ein mit Mehl bestreutes Backblech und läßt sie an einem warmen Ort aufgehen. Vor dem Anrichten backt man sie in heißem Schmalz oder Backfett gelbbraun und richtet sie mit ausgebackener Petersilie garnirt auf einer Serviette an.

315. Kulibacki.

Nachdem man ein Stück frischen Lachs von 3 Pfd. aus Haut und Gräten und dann in kleine 2½ Zoll lange und 1½ Zoll breite Stücke geschnitten hat, werden dieselben mit Salz und Pfeffer bestreut und in einem flachen Deckel mit ½ Pfd. Butter, feingehackter Petersilie, Schnittlauch oder Schalotten, feingehackten Champignons und einem Glase Weißwein oder Madeira gar gedämpft. Hierauf nimmt man den Fisch heraus, läßt ihn erkalten, kocht die Kräuter mit einigen Löffeln brauner Sauce recht dick ein und läßt sie ebenfalls erkalten. Ein Pfund Reis, der gewaschen und abgebrüht ist, kocht man mit fetter Bouillon, Salz und einer Zwiebel gar, doch so, daß er körnig bleibt; hackt ferner einige hartgekochte Eier fein, rollt nun den wie in der vorigen Nummer bereiteten Hefenteig messerrückendick zu einer länglich-viereckigen Platte aus und legt auf die Mitte derselben der Länge nach eine Schicht von dem inzwischen erkalteten Reis. Diesen bestreicht man mit Kräutern, streut gehackte Eier darüber, legt nun eine Lage Fisch darauf, auf diese wieder eine Schicht Reis, Kräuter u. s. w., bis sämmtliche Ingredienzien

verbraucht sind. Dann bestreicht man den ringsum frei gebliebenen Teig mit Ei und klappt ihn so über die Füllung, daß diese fest eingeschlossen ist und die Gestalt eines langen Brodes erhält. Nun legt man dies mit der oberen Seite nach unten auf ein mit Mehl bestreutes Blech, läßt den Kuliback aufgehen, bestreicht ihn mit Ei, macht mit dem Messer auf der oberen Seite einen Finger breit von einander abstehende Querstriche, ohne aber den Teig zu durchschneiden, backt den Kuliback im nicht zu heißen Ofen in 1¼—1½ Stunden gar, schneidet ihn beim Anrichten in Scheiben, welche man durch die Striche angedeutet hat, und giebt ihn zugleich mit frischem Caviar zur Tafel.

316. Bofesen von Lachs.

Man schneidet frisches Milchbrod in dünne Scheiben, legt diese in eine flache Schüssel und begießt sie mit Milch oder Sahne. Geräucherten Lachs schneidet man ebenfalls in dünne Scheiben von der Größe der Milchbrodscheiben und läßt ihn in etwas Milch ausziehen. Nun legt man die Hälfte der Milchbrodscheiben auf ein mit Butter dick bestrichenes Backblech nicht zu dicht aneinander, legt auf jede eine Scheibe Lachs, den man auf einem Tuch abgetrocknet hat, und bedeckt diesen mit einer zweiten Milchbrodscheibe. Dann rührt man ¼ Pfd. Butter mit 4 Eigelben zu Sahne, thut ¼ Pfd. geriebenen Parmesankäse, sowie Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu, streicht von dieser Mischung eine dünne Lage mit dem Messer auf jede Milchbrodscheibe, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse, beträufelt sie mit Krebsbutter und backt die Bofesen im heißen Ofen goldgelb.

317. Gehirnwürste.

Zwei Kalbsgehirne werden gut ausgewässert, von den Häuten und Adern befreit und dann auf einem reinen Brett fein gehackt. Champignons, Petersilie, Schnittlauch und, wo man es liebt, etwas Majoran hackt man ebenfalls recht fein und schwitzt diese Kräuter mit Butter auf dem Feuer ab. Hierauf mischt man das Kalbsgehirn und die Kräuter mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gut unter einander, schlägt 4 gelbe Eier dazu und macht dann eine Probe, indem man etwas von der Masse in eine Tartelettform thut und sie einige Minuten in einem Deckel mit kochendem Wasser gar ziehen läßt. Die Mischung muß so viel Consistenz haben, um zusammenzuhalten; wäre sie zu weich, so schlägt man noch einige Eigelbe dazu. Nun füllt man die Masse vermittelst einer Spritze in gut gereinigte, nicht zu dicke Schweinedärme,

bindet die Würstchen von der Länge eines Fingers mit Bindfaden recht fest ab und läßt sie in kochendem Wasser ziehen, bis sie sich fest anfühlen. Kurz vor dem Anrichten werden die Würste abgetrocknet und in zerlassener Krebsbutter langsam braun gebraten; oder man taucht sie in Krebsbutter und röstet sie bei langsamem Kohlenfeuer auf dem Roste von beiden Seiten braun. Hierauf läßt man die Würstchen einige Augenblicke stehen, schneidet sie von einander und richtet sie mit etwas kräftiger Jus an. Wollte man dieselben gleich von einander schneiden, sobald sie vom Feuer kommen, so würden die durch die Hitze angestrafften Därme zusammenschrumpfen und so die Füllung herauslaufen.

318. Fisch-Würste.

Man bereitet nach Nr. 28 eine ziemlich feste Fisch-Farce, vermischt sie mit einigen Löffeln Bechamel-Sauce, (siehe Nr. 188) Salz, Pfeffer und Muskatnuß, so wie auch mit einigen fein gehackten und in Butter geschwitzten Champignons und macht eine Probe, die nur so fest sein muß, um eben zusammenzuhalten. Nun füllt man die Farce vermittelst der Spritze in die Schweinedärme und beendet die Würstchen wie in der vorigen Nummer.

319. Hühner-Würste.

Diese werden ebenso bereitet, wie die Fisch-Würste, nur macht man statt der Fisch-Farce nach Nr. 27 eine Hühner-Farce, vermischt diese mit etwas weißer Sauce und einigen feinwürflig geschnittenen Trüffeln und beobachtet dann dasselbe Verfahren wie in Nr. 317.

320. Ragout-Würste (spr. Raguh).

Man schneidet gereinigte und in Bouillon gar gekochte Kalbsmilch, Champignons, etwas gepökelte Rinderzunge und einige Trüffeln in nicht zu feine Würfel, vermischt diese mit etwas Hühner-Farce, die man durch hinzugefügte weiße Sauce recht fein gemacht hat, füllt mit dieser Masse in der oben angegebenen Weise die Schweinedärme und verfährt dann weiter, wie in Nr. 317 angegeben ist.

321. Ragout-Würste von Fisch.

Der Fisch wird aus Haut und Gräten und dann in mittelmäßig große Würfel geschnitten, die man mit Salz, Pfeffer und Citronensaft vermengt, dann in Butter einige Augenblicke schwitzen läßt und zum Abtropfen auf einen Durchschlag thut. Von den Abfällen des Fisch-

fleisches macht man nach Nr. 28 eine feste Fisch-Farce und kocht die Gräten und Köpfe mit etwas Bouillon aus. Hierauf schwitzt man einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln in Butter weich, ohne daß sie sich färben, thut ein paar Löffel Mehl dazu, rührt die Fisch-Bouillon, so wie etwas Sahne damit klar und kocht das Ganze zu einer dicken Sauce ein, die man durch ein Sieb streicht. Sobald die Sauce kalt geworden ist, mischt man so viel davon zu der oben bereiteten Fisch-Farce, daß diese nur eben zusammenhält, thut fein geriebenen Majoran, Basilikum und das in Würfel geschnittene Fischfleisch langsam darunter, füllt nun diese Masse durch die Spritze in die Därme und beendigt die Würstchen wie in Nr. 317.

322. Crepinetts von Hühnern.

Nachdem man das Brustfleisch von zwei jungen Hühnern ausgeschnitten hat, hackt man es recht fein, wiegt eben soviel ungesalzenen Speck, als man Hühnerfleisch hat, ab, hackt ihn ebenfalls recht fein, rührt dann das Fleisch und den Speck mit einigen Löffeln weißer Sauce im Reibenapf recht klar und thut Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einige würflig geschnittene Trüffeln oder Champignons dazu. Nun läßt man ein oder zwei Schweinenetze einige Stunden in lauwarmem Wasser ausziehen, trocknet sie auf einem Tuche ab und schneidet sie in Vierecke, deren Seiten etwa 3½ Zoll lang sind. Hierauf thut man auf jedes Stück Schweinenetz etwas von der Hühner-Farce, bedeckt sie mit den leeren Theilen des Netzes, so daß die Farce dicht davon eingeschlossen ist und die Gestalt eines kleinen flachen Vierecks bekommt. Nachdem nun sämmtliche Crepinetts so geformt sind, taucht man sie in zerlassene Butter, wälzt sie in geriebener Semmel und röstet sie bei gelindem Feuer auf dem Roste in einer Viertelstunde gar. Man giebt eine gute Jus, die mit etwas Citronensaft abgeschärft worden ist, dazu.

323. Crepinetts von Wild.

Hierzu kann man Abgang von Wildfleisch verwenden. Das Fleisch wird aus Haut und Sehnen geschabt und mit eben so viel ungesalzenem Speck fein gehackt, dann mit einigen Löffeln dicker brauner Sauce, die man mit Wildjus und einem Glase Madeira bereitet hat, im Reibenapf zu einer recht feinen Farce gerührt. Hierauf thut man das nöthige Salz, Pfeffer und Muskatnuß, so wie einige würflig geschnittene Trüffeln dazu und beendet dann die Crepinetts, wie es in der vorigen Nummer angegeben wurde.

324. Crepinetts von Schweinefüßen.

Nachdem 3 Schweinefüße recht sauber gesengt und blanchirt sind, kocht man sie in einer guten Braise recht weich, nimmt die Knochen heraus, schneidet die Füße, sobald sie kalt sind, in feine, einen Zoll lange Fäden und vermischt sie mit einigen Löffeln recht dick eingekochter Madeira-Sauce und fein geschnittenen Champignons. Dann hackt man ½ Pfund frisches Schweinefleisch mit ½ Pfund Speck recht fein und reibt es im Reibenapf mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und etwas brauner Sauce zu einer feinen Farce. Hierauf streicht man auf die Mitte der wie in Nr. 322 in Vierecke geschnittenen Schweinenetze eine dünne Lage von der Farce, legt auf diese eine Schicht von den Schweinefüßen, bedeckt diese wiederum mit Farce und klappt die frei gebliebenen Seiten des Schweinenetzes darüber, so daß das Ganze die Form eines länglichen Vierecks erhält. Nun panirt man die Crepinetts mit zerlassener Butter und geriebener Semmel und beendet sie wie die Hühner-Crepinetts in Nr. 322.

325. Omelette au jus (spr. Ohmlett oh Schüh).

Dieses, so wie die in den nachfolgenden Nummern beschriebenen Hors d'oeuvres dienen in der Regel nur als Aushülfe, um bei unvorhergesehenen Gästen die Mittagsmahlzeit rasch um eine Schüssel vergrößern zu können. Sie müssen daher auch, da sie mit zur Stillung des Appetits beitragen sollen, entsprechend stark angerichtet werden. Die Bereitung der Omeletts ist folgende: Man schlägt 6 ganze Eier in einen Topf, quirlt sie mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß und 2 Eßlöffeln Wasser oder Milch gut durcheinander und thut gehackte Petersilie, Schnittlauch und etwas in kleine Stückchen zerpflückte Butter dazu. Dann läßt man ein gutes Stück Butter in der eisernen Eierkuchenpfanne gelb werden, gießt die Eiermasse hinein und backt sie, indem man sie mit dem Messer öfter durchsticht und nach der Mitte zusammenschiebt, auf einer Seite gelbbraun, doch so, daß die obere Seite noch weich bleibt. Nun schüttet man die Omelett auf einen Bogen Papier, rollt dieselbe zusammen, legt sie mit dem Messer auf die Schüssel und giebt eine kräftige, mit Citronensaft abgeschärfte Jus darunter.

326. Omelette aux fines herbes (spr. Ohmlett oh Fihnserb).

Man bereitet die Omelett-Masse wie in der vorigen Nummer, fügt aber außer den grünen Kräutern noch fein gehackte Champignons und Trüffeln dazu und backt dann die Omelett wie in Nr. 325.

327. Omelette en salpicon (spr. Ohmlett angh salpicongh).

Es wird von der in Nr. 325 angegebenen Omelett-Masse, die man aber ohne Kräuter bereitet, eine Omelett gebacken, auf Papier geschüttet und mit einem der bei den kleinen Pasteten in Nr. 309 beschriebenen Salpicons gefüllt. Ebenso kann man die Omelett mit einem Haché von Wild, Geflügel oder gebratenen Kalbsnieren, welches mit etwas guter brauner Sauce warm gerührt worden ist, füllen und dann wie gewöhnlich zusammenrollen.

328. Omelett mit Steinpilzen.

Die Steinpilze werden geputzt, gut gewaschen und in kochendem Wasser blanchirt, dann in feine Scheiben geschnitten, mit Butter, Salz und etwas weißem Pfeffer recht kurz eingeschwitzt und mit einigen Löffeln dicker, weißer Sauce und einem wenig fein gehackter Petersilie vermischt. Hierauf backt man von 6 Eiern eine Omelett, streicht die warm gemachten Steinpilze einen Finger dick darauf, rollt die Omelett zusammen und giebt eine starke Jus (spr. Schüh) beim Anrichten darunter.

329. Omelett mit Bücklingen oder Sprotten.

Nachdem man die Bücklinge oder Sprotten von der Haut befreit hat, trennt man das Fleisch in so großen Stücken als möglich von den Gräten, läßt es in Butter mit gehackten Kräutern recht heiß werden, thut es in die Mitte der gebackenen Omelett, rollt diese dann auf und richtet sie mit etwas Jus (spr. Schüh) an.

330. Rühreier mit Bücklingen oder Sprotten.

Die Eier (man rechnet auf die Person 2—3 Eier und auf 12 Eier 3 Bücklinge) werden ausgeschlagen und mit etwas Milch oder Wasser, Salz und weißem Pfeffer gut durchgequirlt. Dann thut man ein Stück Butter (auf jedes Ei ein Loth) in eine Kasserolle, läßt sie zergehen und schüttet die Eier hinein. Hierauf streicht man mit einem scharfen Holzlöffel auf langsamem Feuer die sich am Boden ansetzenden Eier in breiten Flocken los und fährt damit fort, bis sich die ganze Eiermasse verdickt hat, ohne jedoch hart zu werden. Nun richtet man die Rühreier sogleich über die Bücklinge oder Sprotten, die man wie in Nr. 329 mit Butter und Kräutern heiß gemacht hat, an.

331. Rühreier mit Lachs.

Nachdem man die Rühreier wie in der vorigen Nummer bereitet und angerichtet hat, garnirt man sie mit in Scheiben geschnittenem geräucherten Lachs, den man in zerlassener Butter von beiden Seiten nur heiß gemacht hat.

332. Rühreier mit Schinken.

Diese werden ebenso bereitet, indem man anstatt des geräucherten Lachses rohen Schinken in feine Scheiben schneidet, diese in Butter von beiden Seiten bratet und damit die Rühreier garnirt.

333. Rühreier mit Morcheln.

Die Morcheln werden von den Stielen befreit, in kaltem und heißem Wasser so oft gewaschen, bis sie nicht mehr sandig sind, dann grob gehackt, mit Butter, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Schnittlauch auf dem Feuer kurz eingeschwitzt und mit etwas dicker weißer Sauce verbunden. Nun bereitet man die Rühreier wie in Nr. 330 und richtet sie auf der Schüssel rings um die Morcheln an.

334. Rühreier von Kibitz- oder Möveneiern.

Diese Rühreier zeichnen sich durch ihre schöne Farbe und zarten Geschmack, den man noch durch feingehackte Trüffeln erhöhen kann, aus, sind aber auch wegen des hohen Preises dieser Eier sehr kostspielig. Die Bereitungsart ist ganz dieselbe, wie bei den in Nr. 330 beschriebenen Rühreiern.

Siebenter Abschnitt.

Von den Garnituren und Verzierungen der Fleisch- und Geflügel-Speisen.

Ehe wir zu der Bereitung des Fleisches und Geflügels übergehen, wird es nöthig sein, eine Beschreibung der zu diesen Gerichten nöthigen Garnituren und Verzierungen, so weit es der Raum dieses Buches erlaubt, vorauszuschicken. Es herrscht jetzt allgemein der Gebrauch, die zum großen Stück dienenden Fleischgerichte mit je nach Umständen feineren oder gesuchteren Beilagen (Garnituren) zu umkränzen, nur selten und in der Regel nur bei gewöhnlichen Mahlzeiten werden die großen Stücke ohne jede Beilage mit der dazu gehörigen Sauce gegeben. Die Garnituren bestehen meistentheils aus Gemüsen, Fritüren, Kalbsmilch, Champignons, Trüffeln u. s. w. und bestimmen nach ihrer verschiedenen Zusammenstellung gewöhnlich den Namen der damit garnirten Fleischspeise. Was die Verzierungen anbetrifft, so sind sie allerdings nicht unumgänglich nothwendig, doch sollte man sich die Mühe und die geringen Mehrausgaben, welche sie verursachen, nicht gereuen lassen, da das dadurch gehobene Aussehen der Schüssel wesentlich zum Erfolg derselben beiträgt. Die in den nachstehenden Nummern gegebenen Anleitungen sind bei nur einiger Uebung rasch und sauber auszuführen und verursachen nur geringe Kosten. Sie bilden freilich nur den kleinsten Theil der in der feineren Küche angewandten Verzierungen, doch wird man bei einiger Liebe zur Sache bald im Stande sein, nach den gegebenen Anleitungen selbstständig Neues zu schaffen.

I. Garnituren.

335. Gemüse-Garnituren.

Grüne Erbsen. Recht junge grüne Erbsen werden, nachdem sie ausgepahlt sind, kurz vor dem Anrichten in vielem kochendem Wasser mit etwas Salz recht grün gar gekocht und mit einem Stück frischer Butter und einer Prise Zucker durchgeschwenkt.

Grüne Bohnen. Man nimmt dazu die breiten unter dem Namen Schwertbohnen bekannten, schneidet sie, wenn sie abgezogen sind, der

Quere nach in längliche Vierecke, kocht diese wie die grünen Erbsen in kochendem Wasser mit etwas Salz recht grün gar und schwenkt sie mit Butter, gehackter Petersilie, etwas Pfeffer und einem Löffel weißer Sauce durch.

Rosenkohl. Nachdem man den Stiel und die losen Blätter abgeschnitten hat, so daß nur die feste Knospe zurückbleibt, kocht man den Kohl in kochendem Wasser mit Salz recht grün und schwenkt ihn mit Butter, Pfeffer und etwas weißer Butter-Sauce gut durch.

Gurken. Nicht zu reife Gurken werden abgeschält, in vier Theile gespalten, von den Kernen befreit und in schräge Scheiben von der Dicke eines halben Zolles geschnitten. Dann rundet man jede Scheibe mit dem Messer ab, blanchirt die Gurken einige Augenblicke in kochendem Wasser und Salz und läßt sie auf dem Durchschlag rein abtropfen. Hierauf läßt man ein Stück Butter in einer Kasserolle gelb braten, schüttet die Gurken hinein, thut etwas Essig, ein paar Löffel brauner Jus (spr. Schüh) und ein Stückchen Zucker dazu und kocht das Ganze auf raschem Feuer kurz ein, so daß die Gurken mit ihrer Brühe glänzend braun überzogen sind. Statt der braunen Jus können einige Löffel Bouillon und ein paar Tropfen Zuckerfarbe genommen werden; auch kann man die Gurken, nachdem sie in dem Fond etwas eingekocht sind, mit Kartoffelmehl, welches mit Wasser klar gerührt ist, verdicken. Sollen die Gurken gelb werden, so schüttet man sie in die zerlassene Butter, kocht sie mit Bouillon, etwas Essig und weißem Pfeffer gar und zieht sie mit einigen Eigelben, die mit etwas Essig und Mehl klar gerührt sind, unter beständigem Umrühren ab.

Sellerie. Der Sellerie wird, nachdem er geputzt ist, in vier Theile und jedes Viertel nochmals in zwei Stücke geschnitten, denen man mit dem Messer die Form eines Halbmondes giebt. Dann blanchirt man den Sellerie einige Augenblicke in Wasser und kocht ihn mit guter Bouillon, etwas brauner Jus (spr. Schüh), Salz, Zucker und Butter langsam weich. Sobald er gar ist, kocht man ihn entweder mit seiner Brühe rasch ein, bis er recht blank damit glaeirt ist, oder man gießt die Brühe ab, rührt sie mit etwas Braunmehl klar und kocht davon eine seimige Sauce, die man durch ein Sieb über den Sellerie gießt und damit durchschwenkt.

Mohrrüben. Sind die Mohrrüben noch jung und klein, so putzt man sie recht sauber, wobei man eine kleine Spitze von dem grünen Kraut stehen läßt, was ihnen ein zierliches Ansehen verleiht. Dann blanchirt man sie einen Augenblick und kocht sie mit Bouillon, etwas But-

ter, Zucker und Salz gar und zuletzt recht kurz ein, bis sie glacirt sind. Größere und ältere Mohrrüben aber schneidet man in zolldicke Scheiben, sticht sie mit einem blechernen Gemüse-Ausstecher zu kleinen Säulen aus, blanchirt sie und kocht sie mit Bouillon, Zucker, Butter und Salz gar und zuletzt bis zum Glaciren ein. Ebenso kann man den großen Mohrrüben die Gestalt der jungen geben oder sie mit einem kleinen Kartoffelbohrer zu kleinen Kugeln ausbohren.

Kohlrabi. Man wählt sie recht jung und zart, schneidet sie in vier Theile, die man in Halbmonde formt und blanchirt diese in kochendem Wasser. Hierauf läßt man ein Stück Butter gelb werden, thut eine Prise gestoßenen Zucker dazu und sobald sich dieses unter fortwährendem Rühren braun gefärbt hat, rührt man etwas Mehl und dann soviel Bouillon oder Jus dazu, wie zu einer nicht zu dicken Sauce erforderlich ist. In diese thut man die Kohlrabi und läßt sie langsam weich und recht seimig einkochen.

Spargel. Sobald man die äußere Haut von dem Spargel abgeputzt hat, schneidet man ihn, so weit er weich ist, in zollange Stücke, kocht ihn kurz vor dem Anrichten in Salzwasser weich und schwenkt ihn mit einem Löffel dicker weißer Sauce, einem Stück Butter und etwas Zucker behutsam durch.

Kleine Zwiebeln. Weiße kleine Zwiebeln, die man von gleicher Größe ausgesucht hat, werden von der äußeren Schale befreit, einige Augenblicke blanchirt und dann mit einigen Löffeln brauner Jus oder Bouillon, die man mit Zuckerfarbe färbt, mit etwas Zucker und Butter gar und kurz eingekocht, so daß sie recht braun und blank glacirt sind.

Kartoffeln. Sind die Kartoffeln klein, so schält man sie einfach rund, sind sie größer, so sticht man sie mit einem Kartoffel-Bohrer zu egalen Kugeln aus, kocht sie mit Wasser und Salz dreiviertel gar, gießt das Wasser ab und läßt sie auf der Maschine oder im Ofen gut zugedeckt noch einige Minuten gar dämpfen. Sollen die Kartoffeln gebraten werden, so formt man sie wie die vorigen, wäscht sie und trocknet sie auf einem Tuch rein ab. Nun läßt man in einer flachen Kasserolle ein gutes Stück Butter braun werden, schüttet die Kartoffeln hinein, bratet sie unter öfterem Umschütteln gar und bestreut sie, sobald sie sich von allen Seiten gelbbraun gefärbt haben, mit Salz. Beim Anrichten thut man die Kartoffeln auf einen Durchschlag, um die Butter abtropfen zu lassen. Ebenso kann man kleine Kartoffeln mit der Schale in Wasser gar kochen, abschälen und dann in Butter mit Salz bestreut goldgelb braten.

Kopfsalat. Man wählt recht festen Kopfsalat aus, befreit ihn von den äußern losen Blättern, beputzt den Stiel, wäscht den Salat recht rein und blanchirt ihn in Salzwasser. Hierauf trocknet man den Kopfsalat auf einem Tuch gut ab, schichtet ihn dicht aneinander in eine Kasserolle, die man mit dünnen Speckscheiben ausgelegt hat, gießt einige Löffel fette Bouillon darauf und läßt ihn fest zugedeckt langsam weich dünsten. Beim Anrichten wird der Salat nochmals abgetrocknet, mit dem Messer zu einem Dreieck zugestutzt und dann kranzförmig um das zu garnirende Fleischstück angerichtet.

Blumenkohl. Der Blumenkohl wird entweder ganz gelassen, oder in nicht zu kleine Stücke geschnitten, recht sauber geputzt und in Salzwasser gar, aber nicht zu weich gekocht. Beim Anrichten läßt man ihn auf dem Durchschlage gut abtropfen und maskirt ihn mit einer nach Nr. 238 bereiteten Butter-Sauce.

Weißkohl. Man schneidet ihn in Viertel, blanchirt diese, macht sie in fetter Bouillon gar und preßt sie dann zwischen einem Tuche recht rein aus. Nun formt man kleine, etwa drei Zoll lange Würstchen davon, die man mit etwas brauner Sauce noch kurze Zeit durchschmoren läßt.

Morcheln. Die Morcheln werden nach Nr. 7 gereinigt, gut ausgepreßt und grob gehackt; dann thut man sie mit einem Stück Butter, Salz und gestoßenem weißen Pfeffer in eine Kasserolle, läßt sie kurz eindämpfen, vermischt einige Löffel weiße Sauce, etwas gehackte Petersilie und Schnittlauch damit und zieht sie mit einigen Eigelben ab. — Noch einfacher verfährt man, indem man zu den mit der Butter kurz eingedünsteten Morcheln etwas Mehl thut, einige Löffel Bouillon damit durchkochen läßt und sie dann mit den Eigelben abzieht.

Champignons (spr. Schampinjongh). Die Champignons werden, wie in Nr. 8 beschrieben, geputzt, mit Butter, Citronensaft und Salz ein paar Mal aufgekocht und dann in kleinen Häufchen um das Fleisch angerichtet.

Champignons-Hachée (spr. Schampinjongh-Haschéh). Nachdem man die Champignons geputzt und alle braunen Theile davon entfernt hat, hackt man sie so fein als möglich und rührt sie mit Butter, etwas Citronensäure und Salz so lange auf dem Feuer, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Dann verbindet man einige Löffel dick eingekochte weiße Sauce damit und giebt beim Anrichten ein gutes Stück Butter hinein.

Trüffeln. Die Trüffeln werden, wie in Nr. 9 beschrieben, gereinigt, in weißem Wein nebst einem Stück Butter rasch gar gedämpft, mit zerlassener Tafelbouillon bestrichen und dann verwendet.

Trüffel=Hachée. Dasselbe wird wie das Champignons=Hachée bereitet, nur nimmt man statt der weißen, einige Löffel braune Sauce.

Maronen. Nachdem die Maronen nach Nr. 10 von beiden Schalen befreit sind, läßt man sie mit einigen Löffeln Jus, einem Stück Butter, etwas Zucker und Salz weich und so kurz einkochen, daß sie recht blank und braun glacirt sind.

Maronen=Püree. Die geputzten Maronen werden mit Bouillon, etwas Zucker und Salz weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Bouillon oder Sahne verdünnt und auf dem Feuer mit einem guten Stück Butter heiß gerührt.

336. Fritüren zur Garnitur.

Außer den meisten der von unter Nr. 271—277 angegebenen Fritüren, welche man nach Belieben als Garnitur verwenden kann, sind noch die nachstehenden zu empfehlen:

Croquets (spr. Krokäh) von Reis. ½ Pfund gut gereinigten und blanchirten Reis kocht man mit Bouillon, ⅛ Pfund Butter, Salz und einer ganzen Zwiebel weich, doch so, daß die einzelnen Körner ganz bleiben. Hierauf nimmt man die Zwiebel heraus und vermischt den Reis, wenn er erkaltet ist, mit ¼ Pfund geriebenen Parmesankäse und einem wenig gehackten Schnittlauch, formt davon kleine glatte ovale Croquets, panirt sie mit Ei, geriebener Semmel und Parmesankäse und backt sie in heißem Backfett goldgelb. Ebenso kann man die Croquets rund formen und unpanirt in Butter von beiden Seiten braun braten.

Beignets (spr. Bänghjeh) von Kartoffeln. Etwa ½ Metze geschälte Kartoffeln kocht man mit etwas Salz in Wasser gar, streicht sie, nachdem man das Wasser rein abgegossen, durch ein Sieb und vermischt sie mit ¼ Pfund Butter, Muskatnuß und 3—4 gelben Eiern. Aus dieser Masse formt man mit untergestreutem Mehl kleine Kugeln von der Größe einer Wallnuß, oder man dressirt flache runde Croquets davon, panirt sie mit Ei, geriebener Semmel und Parmesankäse und backt sie in heißem Backfett zu schöner Farbe.

337. Gemischte Garnituren.

Kalbsmilch. Nachdem die Kalbsmilch gut gewässert und in heißem Wasser steif gemacht ist, wird sie leicht gepreßt und dann nach Nr. 3 recht dicht mit feinen Speckfäden gespickt. Hierauf legt man sie mit einer Mohrrübe und einer Zwiebel in einen Kasserolldeckel oder eine flache Kasserolle, übergießt sie mit einigen Löffeln nicht zu dunkler Kalbfleisch=

Jus und läßt sie mit einem Butterpapier bedeckt im Ofen weich kochen. Sobald der Fond kurz eingekocht ist, nimmt man das Papier ab und läßt die Kalbsmilch unter öfterem Begießen recht schön rothbraun glaciren. Kleinere Stücke kann man, ohne sie zu spicken, auf dieselbe Art braun glaciren. Statt die Kalbsmilch zu spicken, kann man mit in viereckige Stifte geschnittenen Trüffeln beliebige Verzierungen darauf bilden, indem man die Stifte so tief in die Kalbsmilch sticht, daß sie nicht über die Oberfläche derselben heraussteheu. Die so verzierte Milch wird mit Bouillon, einer Zwiebel und einer Mohrrübe, mit Speckbarden bedeckt, weich gekocht und beim Gebrauch mit flüssiger Tafelbouillon leicht glacirt.

Quenelles (spr. Kenell). Die weißen Quenelles macht man aus einer nach Nr. 28 bereiteten, ziemlich festen Fischfarce, die man mit etwas Sahne oder Bechamel-Sauce recht weiß rührt. Will man den Quenelles eine rothe Farbe geben, so bereitet man dieselbe Farce, nimmt aber statt der Butter Krebsbutter. Geformt werden sie, wie Seite 29 unter Kneffes beschrieben ist, entweder mit zwei Theelöffeln oder mit zwei Eßlöffeln. Um die Quenelles zu decoriren, giebt man ihnen auf einem mit Mehl bestreuten Brett eine glatte, ovale Gestalt, legt sie in einen mit Butter ausgestrichenen Kasserolldeckel, benetzt die Oberfläche vermittelst eines Pinsels mit Eiweiß und macht mit in feine Scheiben geschnittenen Trüffeln oder gepökelter Rinderzunge eine einfache, aber markirte Verzierung darauf. Nun bedeckt man die Quenelles mit einem Butterpapier und gießt kurz vor dem Anrichten kochendes Wasser darunter, in welchem man sie gar ziehen läßt.

Krebse. Recht große Krebse werden gewaschen und einen Augenblick in eine Kasserolle mit kochendem Wasser geworfen. Sobald sie todt sind, gießt man zwei Drittel des Wassers ab, thut Salz, ein Bouquet Petersilie und eine Zwiebel dazu und läßt die Krebse einige Male aufkochen. Nun reißt man den Krebsen die Füße aus, befreit die Schwänze von den Schalen, doch so, daß sie fest am Körper bleiben, schneidet auch die oberen Schalen der Scheeren ab und macht die Krebse beim Anrichten in etwas Bouillon mit einem Stück Butter gut heiß.

II. Verzierungen.

Die Bordüren, Ränder.

Die gebräuchlichsten und geschmackvollsten Verzierungen sind unstreitig die Bordüren (Ränder), mit denen man die zu den großen Stücken (Relevés) oder zu den Eingangsspeisen (Entrées) gehörigen Schüsseln

bekränzt. Sie werden verschiedenartig von Weißbrod, Butterteig, Nudelteig oder Gemüsen gemacht und können theils aus freier Hand mit dem Messer oder mit dazu passenden blechernen Ausstechern geformt werden.

338. Brod-Bordüren.

Einen Tag altes Weißbrod schneidet man in messerrückendicke Scheiben, theilt sie in einen Zoll breite Bänder, schneidet aus diesen gleichseitige Dreiecke, durchsticht mit einem kleinen runden Ausstecher die Mitte derselben und backt nun die eine Hälfte der so geformten Croutons in Butter gelbbraun, die andere Hälfte aber in Provenceröl von beiden Seiten nur hart, so daß sie weiß bleiben. Dann setzt man die Schüssel auf eine Kasserolle mit kochendem Wasser, taucht die eine Seite eines Croutons in Kleister, den man aus Eiweiß und Mehl nicht zu dick bereitet hat, und klebt den Crouton dicht an den innern Rand der Schüssel fest. Nun stellt man einen braunen Crouton, den man gleichfalls mit einer Seite in den Kleister getaucht hat, dicht neben den weißen und fährt so fort, bis die Schüssel damit umkränzt ist. — Man kann die

Fig. 21.



Fig. 22.

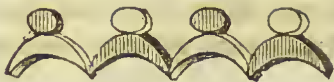


Croutons auch in kleine Halbmonde oder mit zwei blechernen, runden Ausstechern von verschiedener Größe in Ringe formen. — Fig. 21 und 22 zeigen einen Abschnitt einer solchen Bordüre.

339. Bordüren von Butterteig.

Man rollt Abgang von Butterteig (siehe den eilften Abschnitt) zur Dicke eines Messerrückens aus, schneidet entweder Dreiecke oder Ringe, wie in der vorigen Nummer, oder Halbmonde und zu jedem einen kleinen runden Punkt aus, legt die Stücke auf ein naßgemachtes Backblech, bestreicht sie, wenn sie weiß bleiben sollen, mit Eiweiß und läßt sie im nicht heißen Ofen nur weiß trocknen; oder man bestreicht sie mit einem ganzen gut durchgequirlten Ei und giebt ihnen im Ofen eine schöne goldgelbe Farbe. Auch kann man die Hälfte weiß, die andere aber braun färben. Beim Aufkleben verfährt man wie in Nr. 337. Zu bemerken ist, daß man die Croutons um ein Drittel größer schneiden muß, als

Fig. 23.



man sie haben will, da der Teig sich beim Backen bedeutend zusammenzieht. Fig. 23 zeigt den Abschnitt einer Bordüre, die aus zweifarbigen Halbmonden und Punkten zusammengestellt ist.

340. Nudelteig-Bordüren.

Von 2—3 gelben Eiern und recht feinem Weizenmehl macht man einen festen Nudelteig, formt davon mit der Hand eine lange Rolle, rollt diese so dünn wie möglich mit dem Rollholz aus und schneidet daraus ein langes Band, welches 1¼ Zoll breit und so lang sein muß, wie drei Mal der Durchmesser des innern Schüsselrandes beträgt. Dann rollt man den Teig wie eine Bandrolle aufeinander, legt diese auf Papier, rollt das Ende ein wenig davon ab, sticht es mit blechernen Bordür-Ausstechern geschmackvoll aus, rollt es sogleich wieder zusammen, damit der Teig nicht trocknet und dann beim Aufkleben zerreißt und fährt so fort, bis das ganze Band ausgestochen und wieder zusammengerollt ist. Nun streicht man im Innern der Schüssel, dicht an den Rand einen Streifen Kleister, drückt mit dem Daumen der rechten Hand den unteren nicht ausgezackten Rand der Bordüre gegen den Kleister, während man sie mit der linken Hand langsam abrollt, klebt die beiden Enden über einander und biegt die Bordüre nach dem Schüsselrande gleichmäßig zurück, so daß sie die Schüssel in Form eines Korbes umgiebt. Die Ränder zu den großen Stücken macht man schmäler, damit sie die Garnitur derselben nicht verdecken. Fig. 24 zeigt den Abschnitt einer Nudelbordüre.

Fig. 24.



341. Gemüse-Bordüren.

Sie gehören wegen der lebhaften Farben und der zierlichen Formen, die man ihnen geben kann, mit zu den geschmackvollsten Verzierungen, werden aber nur bei mit Gemüsen garnirten großen Stücken oder Eingangsspeisen angewendet. Die einfachste Art ist, daß man große Mohrrüben und Wasserrüben, nachdem sie geputzt sind, mit einem Kartoffelbohrer von der Größe einer Haselnuß in kleine Kugeln ausbohrt, diese einige Augenblicke in kochendem Wasser blanchirt und auf einem Tuch abtrocknet. Hierauf schneidet man die eine Seite jeder Kugel etwas platt, bestreicht sie mit Kleister und setzt abwechselnd eine rothe und eine weiße

Kugel neben einander, mit der abgeplatteten Seite dicht an den inneren Rand der Schüssel, die man auf ein Gefäß mit kochendem Wasser gestellt hat. Statt der Mohrrüben kann man auch kleine egale Rosenkohlknospen in Wasser recht grün blanchiren und dann abwechselnd mit einer aus Wasserrüben geformten Kugel aufkleben. Man kann ferner die Mohrrüben und Wasserrüben in ¼ Zoll dicke Scheiben schneiden und sie wie die Brodkroutons in Dreiecke, Ringe oder Halbmonde formen, auch wohl mit einem bunten Ausstecher ausstechen. Fig. 25 zeigt einen Gemüserand, der aus Mohrrüben und Wasserrüben, welche mit einem Ausstecher ausgestochen sind, zusammengestellt ist.

Fig. 25.



312. Die Unterlagen.

Zu den großen Stücken, namentlich aber zu den Eingangsspeisen, wendet man oft Unterlagen aus Brod, Reis oder Farce an, die dazu dienen, die Fleischstücke mehr hervorzuheben und der Schüssel eine mit der Breite übereinstimmende Höhe zu geben. Die Unterlagen von Brod werden entweder aus einem Stücke gemacht oder aus mehreren zusammengestellt. Man schneidet Weißbrod in 2 Finger dicke Scheiben, formt davon, je nachdem die Unterlage für eine lange oder runde Schüssel bestimmt ist, eine ovale Platte von der Länge und Breite des darauf anzurichtenden Fleischstückes, oder eine runde, die so groß ist, wie der Umfang des Schüsselbodens, befestigt diese Platte vermittelst Kleister auf der Schüssel, bestreicht das Brod mit zerquirltem Ei und läßt es im Ofen gelb trocknen.

Zu den Reis-Unterlagen kocht man den gewaschenen Reis mit Salz, etwas Butter und Wasser langsam weich, bearbeitet ihn mit einem Holzlöffel so lange, bis er einen Teig bildet, formt daraus einen ovalen oder runden Boden, wie zu den Brod-Unterlagen, streicht denselben mit dem Messer, welches man in Wasser taucht, glatt, bepinselt ihn mit Ei und färbt ihn im Ofen gelb, oder man läßt ihn einfach weiß.

Die Farce-Unterlagen bereitet man von jeder beliebigen rohen Farce, die nicht zu weich gehalten ist, streicht davon einen runden oder ovalen Boden auf die Schüssel, bedeckt diesen mit einem Butterpapier und stellt die Schüssel vor dem Anrichten so lange in den warmen Ofen, bis die Farce fest ist. Man kann auch eine glatte, mit Butter ausgestrichene Randform, mit Gemüsen, die in Bouillon oder Wasser gar gekocht sind, ge-

schmackvoll auslegen, mit einer beliebigen Farce behutsam füllen und au bain-marie (S. 24) gar kochen.

343. Die Spieße.

Sie spielen wegen ihrer Zierlichkeit und Eleganz in der feineren Küche eine bedeutende Rolle, da man sie sowohl zu den großen Stücken, wie zu den warmen und kalten Eingangsspeisen verwendet. Die Spieße sind meistentheils aus Silber verfertigt, doch hat man dieselben in neuerer Zeit auch aus Neusilber, welches galvanisch versilbert ist, hergestellt, wodurch die Anschaffung derselben weniger kostspielig ist. Man garnirt sie mit Trüffeln, Champignons, Krebsen, Hahnenkämmen, mit aus verschiedenen Gemüsen geschnittenen Figuren und endlich, zu den kalten Eingangsspeisen, mit Fleischgallerte (siehe Nr. 81), die in eigends dazu gemachten Formen rings um die Spieße erstarrt und mit gekochtem Eiweiß, Trüffeln, Gemüsen u. s. w. verziert wird. Die beigefügten Figuren stellen die verschiedenen Arten vor. In Fig. 26 besteht die Garnitur in einem weißen Hahnenkamm, in einer Trüffel und einem Krebs. In Fig. 27 sind die oberen drei Rosetten aus rothen Mohrrüben, die

Fig. 26.



Fig. 27.



Fig. 28.



Melone aber aus einer Wasserrübe geschnitten und durch eine grüne Rosenkohlknospe festgehalten.

Fig. 28 besteht aus einer Trüffel, aus in einer Form erstarrten und mit Eiweiß- und Trüffelscheiben ausgelegten Fleischgallerte und einem bunt geschnittenen Champignon.

Die Spieße werden, nachdem die Schüssel vollständig angerichtet ist, entweder in das Fleisch selbst oder in dazu auf beiden Enden der Schüssel geklebte Brodkroustaden festgestochen. Bei den Eingangsspeisen klebt man in die Mitte der Schüssel einen Krouton, durch den man einen oder mehrere Spieße sticht.

Achter Abschnitt.

Ueber die Zubereitung des Fleisches und Geflügels.

Einleitung.

Die im nachstehenden Abschnitt gegebenen Recepte umfassen, mit Ausnahme der Pasteten, Timbals u. s. w., denen ein eigener Abschnitt gewidmet ist, sowohl die zum großen Stück und Braten, als auch die zum Entrée und den Gemüsegarnituren passenden Fleischgerichte. Will man nun wissen, zu welchem Gange irgend eine der beschriebenen Schüsseln gehört, so hat man nur nöthig, das diesem Buche beigegebene Verzeichniß, in welchem die Speisen nach den verschiedenen Gängen zusammengestellt sind, zu Rathe zu ziehen.

Bemerkungen über den Braten.

Da in diesem Abschnitt des größeren Zusammenhanges wegen auch die verschiedenen Braten mit aufgeführt sind, so wird es nöthig sein, die allgemeinsten Regeln über die zweckmäßigste Bereitung derselben vorauszuschicken. Die erste, schon bei den ältesten Völkern gebräuchliche Art ist die, den Braten am Spieße zu bereiten. Es läßt sich allerdings nicht in Abrede stellen, daß die trockene Hitze des Spießfeuers dem Braten einen feineren Geschmack verleiht, als man im Bratofen erzielen kann, es gehört aber auch viel Feuerungsmaterial und ein großer Raum,

wie er sich in unseren heutigen Küchen nicht immer findet, zur Bereitung des Spießbratens. Daher kommt es, daß man eine Einrichtung zum Spießbraten nur noch in wenigen Küchen, einen Bratofen aber fast in allen, selbst in den kleinsten Haushaltungen findet. Man kann bei der gehörigen Aufmerksamkeit den Braten auch im Ofen saftig und schmackhaft bereiten und gewinnt außerdem eine gute und kräftige Bratenjüs, wie sie der Spießbraten nicht giebt. — Eine der ersten Bedingungen zur Erzielung eines guten Bratens ist, daß das bestimmte Fleisch oder Geflügel hinreichend alt geschlachtet und jung gewählt wird; fehlt eine dieser Eigenschaften, so wird man bei der größten Sorgfalt doch nur einen harten oder trocknen Braten bekommen. Ebenso wichtig und wesentlich ist die richtige Regelung des Feuers. Beim Spießbraten wird das Feuer 15—20 Minuten vorher angezündet und erst, wenn es ordentlich im Brand ist, der Braten angelegt, welcher sicher und im gehörigen Gleichgewicht am Spieße mit Bindfaden befestigt sein und außerdem noch durch kleinere eiserne Spieße oder Holzspeile in der gewünschten Lage festgehalten werden muß. Das Feuer zieht man, sobald es im Brand ist, mehr nach den beiden Seiten zurück, damit die Hitze in der Mitte nicht zu stark werde. Sobald der Braten angelegt ist, wird er mit zerlassener Butter, niemals mit Fett, begossen, dann mit Salz bestreut, wobei man das Begießen einige Minuten aussetzt, damit das Salz erst fest trocknet; hat der Braten unter oftmaligem Begießen die nöthige Farbe erhalten, so vermindert man das Feuer. Größere Stücke, die eine längere Bratzeit erfordern und sich daher zu braun färben würden, umhüllt man mit Papier, welches fett mit Butter bestrichen und mit Salz bestreut ist, befestigt es mit Bindfaden und schneidet es erst zu Ende der Bratzeit los, um dem Braten die nöthige Farbe zu geben. — Was nun die Dauer der Bratzeit anbetrifft, so richtet sie sich natürlich nach der Größe des zu bratenden Stückes, ist aber bei allen Spießbraten kürzer, als bei den im Ofen bereiteten; außerdem muß sie so berechnet werden, daß sie zur Zeit des Anrichtens beendet ist, damit der Braten durch längeres Warten nicht austrocknet, und so einen großen Theil seiner Vollkommenheit verliert.

Beim Ofenbraten gelten im Allgemeinen dieselben Regeln, wie beim Spießbraten. Der Ofen muß den entsprechenden Hitzegrad erreicht haben, ehe man den Braten hineinsetzt und dann durch sorgfältige Ueberwachung in gleichmäßiger Hitze bis zur Hälfte der Bratzeit erhalten werden, wo man das Feuer nach und nach vermindert. Wie beim Spießbraten ist auch hier ein öfteres Begießen erforderlich, und sobald der

Braten anfängt, sich zu färben, wird er mit einem Butterpapier bedeckt. Man verwendet zu allen Braten, mit Ausnahme des Schweine- und Gänsebratens, welche nur mit etwas Wasser in den Ofen gesetzt werden, nur frische Butter, und zwar in gehöriger Menge; sobald die Butter anfängt, sich zu färben, gießt man ein wenig Bouillon oder Wasser dazu, doch nicht zu viel, indem sonst der Braten kochen, nicht braten würde. —

Sollte die Hitze von unten zu scharf auf den Braten einwirken, so setzt man die Bratpfanne auf einen Dreifuß oder ein paar Ziegelstücke, legt auch wohl zwei Holzlöffel oder eine kleine Holzröste unter den Braten in die Bratpfanne, um das Festsitzen des Bratens zu verhindern. Die Bratenjus gewinnt man dadurch, daß man die Bratpfanne oder das unter den Spießbraten gestellte Geschirr mit Bouillon oder Jus ausspült, diese durch ein Sieb gießt, sie mit etwas Braunmehl oder Kartoffelmehl klar rührt und einmal aufkochen läßt, um sie seimig zu machen.

Was das Tranchiren oder Zerlegen der verschiedenen Braten betrifft, so enthält der erste Abschnitt Seite 5 die ausführliche Beschreibung des dabei zu beobachtenden Verfahrens; außerdem werden da, wo es nöthig ist, den betreffenden Recepten weitere Anleitungen beigegeben werden.

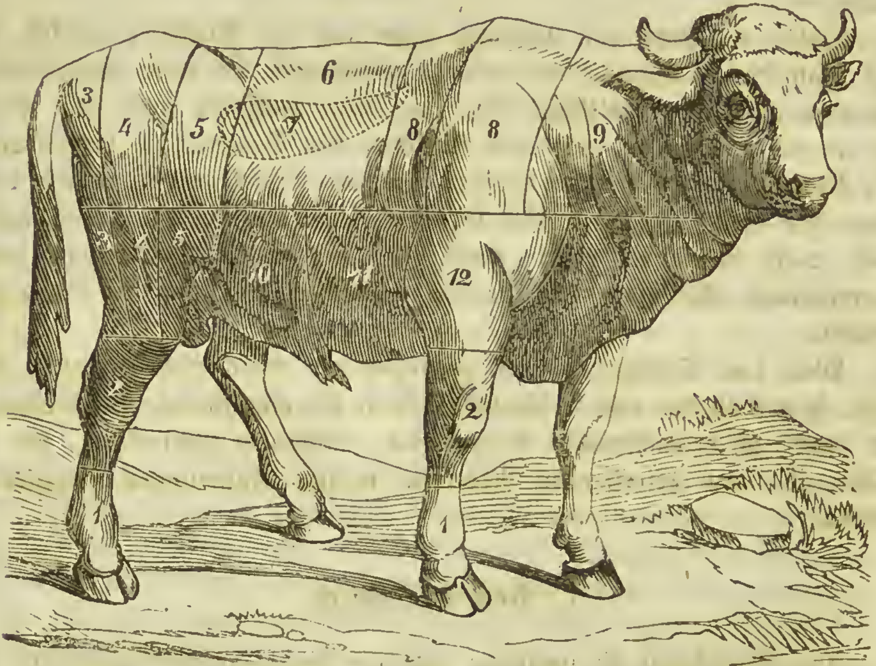
I. Vom Rindfleisch.

Das Rindfleisch ist unstreitig eins der bedeutendsten Hülfsmittel in der Küche, da es, auf die verschiedenartigste Weise zubereitet, nicht nur mit zu den Hauptbestandtheilen jeder Mahlzeit gehört, sondern auch die aus demselben gezogene Bouillon oder Jüs zur Vollendung vieler anderer Gerichte unentbehrlich ist. — Soll das Fleisch zum Kochen oder Schmoren verwendet werden, so muß man es längere Zeit auf dem Eise oder an einem luftigen Ort aufbewahren, damit es beim Gebrauch hinlänglich abgelagert ist und dadurch mürbe wird. Frischgeschlachtetes Fleisch ist fast immer zähe und trocken, erhält aber bei der Bouillonbereitung den Vorzug vor altgeschlachtetem, weil letzteres durch längeres Liegen leicht einen Beigeschmack annimmt, der beim Braten und Schmoren nicht bemerkbar ist, sich aber der Bouillon augenblicklich mittheilt. — Ferner ist es wesentlich, daß das Fleisch von einem jungen Vieh genommen wird, was man an der lebhaft rothen Farbe des Fleisches und dem weißlich-gelben Fett erkennt. Dunkles Fleisch, so wie röthlich-

gelbes Fett, sind sichere Kennzeichen, daß das Fleisch von einem alten Vieh ist.

Die beigegebene Figur giebt eine Idee, wie fast allgemein ein Stück Rind nach dem Schlachten zerlegt wird. Von unten anfangend, haben

Fig. 29.



wir zunächst die Füße 1, welche nur benutzt werden, um das sogenannte Klauenfett daraus zu bereiten. — Nach den Füßen kommen die Hessen 2. Die einzige Art, sie zu verwenden ist, daß man Bouillon daraus zieht, doch ist diese fast immer trübe und leimig. — Die Keulen werden in zwei Theile gespalten, von denen der obere, auf der Zeichnung sichtbare, das Schwanzstück, der nach Innen liegende Theil aber die Oberschale genannt wird. Das Schwanzstück, welches nochmals der Quere nach in 2 Theile getheilt wird, zerfällt nach der Lage der Muskeln in die Ecke 3, welche wegen des grobfaserigen Fleisches nur zur Bouillon verwendet wird, in das Tafel- oder Mittel-Schwanzstück 4, welches nach dem Filet (spr. Fileh) der zarteste Theil am ganzen Ochsen ist, daher zum Kochen oder Schmoren besonders gesucht wird, und in die Nuß 5, die man zum Schmoren oder zur Bouillon gebrauchen kann. — Ebenso verwendet man die Oberschale oder das Blumenstück. — Vom Hüftknochen anfangend, bis zu

den Rippen, liegt der Rinderbraten 6, den man zum Braten oder Schmoren benutzt. Will man den Braten größer haben, so läßt man noch 3—4 Rippen daran. — Innerhalb der Rippen, dicht an dem Rückgrat, liegt das Filet (spr. Fileh) oder der Lendenbraten 7 (auf der Figur durch die punktirten Linien angedeutet); es ist dies der am meisten gesuchte Theil am ganzen Ochsen und wird zum Schmoren, Braten, Beefsteaks (spr. Bihfstecks) verwendet. — Nach dem Rinderbraten folgen die Rippen und Fehlrippen 8, dann der Kamm 9. — Das Bauchstück besteht aus den Dünnungen 10 und der Brust 11. — Das Blatt 12 benutzt man ausschließlich zur Bouillon. — Vom Kopf gebraucht man das Gehirn, die Zunge und die Gaumen, von den Eingeweiden die Leber, das Herz, die Nieren und die Kaldaunen.

Was das zu jeder Schüssel in Hinsicht auf die Personenzahl erforderliche Fleischquantum anbetrifft, so rechnet man, je nachdem dies Gericht bei einer kleineren Mahlzeit als Hauptessen oder bei einem größeren Diner (spr. Dineh) mit mehreren anderen Schüsseln gegeben wird, ⅓—1 Pfund auf die Person. Bei größeren und glänzenden Mahlzeiten gehört es zum guten Ton, die Fleischstücke so stark wie möglich zu bereiten und mit einer reichen Garnitur zu versehen.

Nach diesen allgemeinen Bemerkungen gehen wir zu der zweckmäßigsten Bereitungsart des Rindfleisches über.

344. Gekochtes Rinderschwanzstück au naturel (spr. oh natürell).

Zu einer Schüssel für 12 Personen nimmt man 8—10 Pfund recht altgeschlachtetes Schwanzstück, wo möglich aus der Mitte, schneidet die Knochen, so wie die starke Sehne der unteren Seite heraus, klopft das Fleisch mit einem flachen Hackmesser oder einer starken Holzkelle, wäscht es in kaltem Wasser ab und benetzt es mit Bindfaden, um ihm eine schöne, länglich-viereckige Form zu geben. Das so bereitete Stück legt man in einen Topf oder Bouillonkessel, der groß genug ist, um die erforderliche Menge Bouillon zu fassen, gießt auf je 1 Pfund Fleisch 1 Quart kaltes Wasser dazu und läßt nun das Fleisch ankochen.*) — Sobald der Schaum sich auf der Oberfläche zusammengezogen, nimmt

*) Um das Fleisch recht saftig nach der in England gebräuchlichen Art zu bereiten, läßt man das nöthige Wasser in einem passenden Geschirr erst kochen, thut dann das Fleisch, so wie Salz und Wurzelwerk hinein und läßt es je nach der Größe 2½—3 Stunden rasch kochen, jedoch erhält man nur eine schwache und trübe Bouillon.

man ihn mit einem Schaumlöffel ab und fährt damit, indem man ab und zu etwas kaltes Wasser dazu gießt, fort, bis das Fleisch rein ausgeschäumt ist. Nun wird das nöthige Salz sogleich und nach einer Stunde Wurzelwerk, wie Mohrrüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, Porree u. s. w. dazu gethan und das Fleisch nur so viel dem Feuer ausgesetzt, daß es ganz langsam kocht, damit die Brühe nicht zu sehr einkocht, wodurch man genöthigt wäre, Wasser nachzugießen, was sowohl der Bouillon als auch dem Fleisch nachtheilig ist. Nach 3—4 Stunden nimmt man das Schwanzstück, sobald es gar ist, heraus und thut es in ein passendes Geschirr, gießt die Bouillon durch ein feines Sieb oder Tuch, nimmt das Fett davon ab und verwendet sie zu Suppen, Saucen u. s. w. Das Fett und etwas Bouillon gießt man über das Fleisch, um dieses darin warm zu halten. Beim Anrichten entfernt man den Bindfaden und schneidet das Fleisch der Quere nach in einen halben Finger dicke, etwas schräge Scheiben, legt diese auf einer langen Schüssel wieder so zusammen, daß das Schwanzstück seine Form behält, und garnirt es mit einer oder mehreren der im 7. Abschnitt Seite 141 beschriebenen Garnituren. Als Sauce giebt man in einer Saucière (spr. Sohßiähre) apart eine Sardellen-, Capern-, Mostrich- oder irgend eine der im fünften Abschnitt enthaltenen pikanten Saucen dazu. (Ein knappes halbes Quart Sauce reicht für eine Saucière und zum Begießen des Fleisches aus.

345. Rinderbrust au naturel (spr. oh natürell).

Der beste Theil der Brust ist die Spitze, der sogenannte Brustkern. Man schneidet die Rippen bis zu den Knorpeln aus, giebt der Brust durch Bindfaden eine runde Form und verfährt sodann ganz wie mit dem Schwanzstück in der vorigen Nummer, nur muß die Brust 5—6 Stunden kochen, um gar zu werden. Auch die Garnituren und Saucen sind dieselben. Außer dem Schwanzstück und der Brust eignen sich noch besonders zum Kochen die Rippen, Fehlrippen und der Kamm; weniger gut ist das Fleisch aus der Oberschale und dem Blatt.

346. Gefülltes Rinderschwanzstück au four (spr. oh fuhr).

Nachdem man ein Schwanzstück wie in Nr. 344 gar gekocht, legt man es auf eine flache Schüssel, bedeckt es mit einem Deckel, beschwert diesen mit einigen Gewichten und läßt es erkalten. Hierauf schneidet man aus der Mitte des Fleisches ein viereckiges Stück, so daß etwa ein fingerbreiter Rand stehen bleibt und das Schwanzstück dadurch die Form

eines länglich=viereckigen Kastens erhält. Das herausgeschnittene Stück wird in feine runde oder viereckige Scheiben geschnitten, ebenso einige nach Nr. 267 gereinigte und in einer Braise (spr. Brähse) gar gekochten Ochsengaumen, sowie auch in Butter und Citronensaft einpassirte Champignons. Dann bereitet man etwas Weißmehl (von ¼ Pfund Butter mit 2—3 Löffeln Mehl), rührt es mit der von dem Schwanzstück gezogenen Bouillon klar und kocht davon mit einem Glase Weißwein und der Champignons=Brühe eine dicke Sauce ein, legirt diese mit 3—4 Eigelben, schärft sie mit Citronensaft ab und streicht sie durch ein Sieb. In die Sauce thut man etwas feingehackte und in Butter geschwitzte Petersilie und Schnittlauch, so wie das in Scheiben geschnittene Rindfleisch, Ochsengaumen u. s. w., rührt alles leicht durcheinander und füllt mit diesem Ragout das Schwanzstück bis zum Rande, legt es auf einen Deckel oder eine Schüssel, gießt etwas fette Bouillon darunter und bestreut die Oberfläche der Füllung dick mit Parmesankäse, unter den man ein wenig geriebene Semmel gemischt hat. Nachdem das Fleisch noch mit zerlassener Butter oder Krebsbutter beträufelt ist, giebt man ihm im Ofen eine schöne hellbraune Farbe. Beim Anrichten legt man das Schwanzstück behutsam auf eine lange Schüssel, garnirt es mit den in Nr. 336 beschriebenen Reis= oder Kartoffelcroquets und giebt es ohne Sauce zur Tafel. — Auf dieselbe Weise würde man eine gefüllte Rinderbrust bereiten. Statt der Champignons und Rindergaumen kann man nach Nr. 7 Seite 36 gereinigte und in Butter mit Pfeffer und Salz einpassirte Morcheln nebst den Rindfleischscheiben in die Sauce thun und das Schwanzstück damit füllen.

347. Rinderschwanzstück in der Braise (spr. Brähse).

Das Schwanzstück wird von den Sehnen und Knochen befreit, mit Bindfaden umnetzt und mit dem nöthigen Wasser zum Feuer gesetzt. Sobald es anfängt zu kochen, schäumt man es rein aus, thut Salz und Wurzelwerk dazu und läßt das Fleisch 2—2½ Stunden langsam kochen. Hierauf nimmt man es aus der Bouillon und setzt es in ein passendes Geschirr ein. Dann bereitet man eine Braise, indem man in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebeln und mageren Schinken in etwas Bouillonfett einige Zeit auf dem Feuer schwitzt, dann fette Bouillon dazu gießt und diese mit etwas Thymian, Basilikum, einem Lorbeerblatt, englischem Gewürz, Nelken, Pfeffer und dem nöthigen Salz 1½—2 Stunden kochen läßt. Von dieser Braise gießt man soviel durch ein Sieb auf das Schwanzstück, daß es damit bedeckt ist, verschließt die Kasserolle mit

einem passenden Deckel und läßt das Fleisch langsam vollends gar kochen. Vor dem Anrichten schneidet man den Bindfaden von dem Fleisch, gießt den Fond durch ein Sieb, entfettet ihn und läßt das Fleisch darin unter fortwährendem Begießen entweder im Ofen oder auf dem Feuer schön braun glaciren. Hierauf wird das Schwanzstück der Quere nach in schräge Scheiben geschnitten, auf einer langen Schüssel in seiner früheren Gestalt angerichtet und mit gebratenen Kartoffeln, geschmorten Gurken, glacirten Mohrrüben oder irgend einer der im 7. Abschnitt beschriebenen Garnituren garnirt und mit einer beliebigen braunen Sauce, oder nur mit seinem Fond, den man durch etwas Kartoffelmehl seimig gemacht, zur Tafel gegeben.

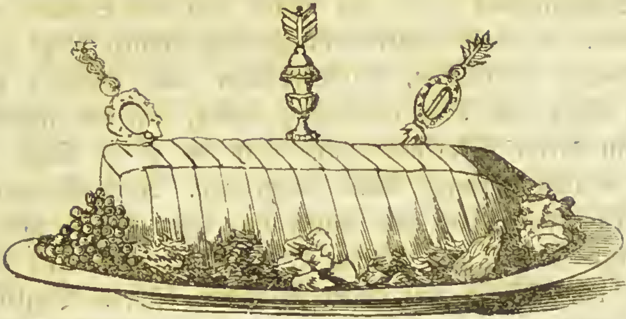
Besser und saftiger wird das Fleisch, wenn man es, ohne vorher Bouillon davon zu ziehen, gleich noch in die Braise legt und darin gar macht.

Eine andere Art, das Fleisch zu braisiren, besteht darin, daß man eine lange Kasserolle mit Scheiben von Rindertalg, magerem Schinken, Mohrrüben und Zwiebeln belegt, das von Sehnen und Knochen befreite Schwanzstück, nachdem es gesalzen, mit der oberen Seite auf das Fett legt, etwas Bouillon untergießt und es langsam schmoren läßt, bis die Flüssigkeit ganz eingekocht und das Fleisch schön braun gefärbt ist. Jetzt gießt man ein paar Löffel Bouillon oder Wasser dazu, bedeckt das Fleisch mit einem Butterpapier und läßt es unter öfterem Begießen langsam gar kochen. Beim Anrichten wird das Fleisch wie oben tranchirt, der Fond durchgegossen, vom Fett befreit und, mit etwas Kartoffelmehl seimig gemacht, als Sauce zum Fleisch gegeben.

348. Rinderschwanzstück à la Jardinière (spr. a la Schardinjähr).

Das Schwanzstück wird, wie in der vorigen Nummer, gar braisirt, geschnitten, in seiner früheren Gestalt auf einer langen Schüssel angerichtet und nun mit verschiedenen Gemüsen, wie Mohrrüben, Spargel, grünen Bohnen, Schoten, Kohlrabi, Blumenkohl u. s. w., die man, wie im siebenten Abschnitt beschrieben, dressirt und gar gekocht hat garnirt. Man richtet die Gemüse in kleinen Häufchen rings um das Fleisch an, doch muß man sie nach der Farbe ordnen, und zwar so, daß sich jedes Mal dieselben Farben auf beiden Seiten des Fleisches gegenüber stehen. Bei größeren Diners (spr. Dineh) wird das Fleisch mit einigen Spießen (siehe Seite 150), die man mit aus Wasserrüben und Mohrrüben geschnittenen Figuren besticht, versehen. Auch kann man dasselbe auf einer der im 7. Abschnitt beschriebenen Unterlagen anrichten,

Fig. 30.



wodurch die Garnitur noch mehr hervortritt. Fig. 30 zeigt ein Rinderschwanzstück à la Jardinière.

349. Schmorfleisch (Boeuf à la mode, spr. Böf a la mohd').

Ein Schwanzstück oder ein Stück aus der Oberschale wird mit einem flachen Hackmesser oder einer starken Holzkelle tüchtig geklopft, dann mit viereckigen Speckfäden von der Dicke eines Viertelzolls, die man in Salz und gestoßenen gemischten Gewürzen (siehe Seite 25) gewälzt hat, entweder mit einer großen Spicknadel gespickt, oder man sticht mit einem zugespitzten Löffelstiel Löcher schräg durch das Fleisch und steckt die Speckfäden in diese. Hierauf bindet man das Fleisch mit Bindfaden, legt es mit der oberen Seite auf den mit Scheiben von Rindertalg bedeckten Boden einer langen Kasserolle oder eines Schmortopfes, thut Zwiebeln, Wurzelwerk, Gewürze, Lorbeerblatt, einige Citronenscheiben, so wie Thymian und Basilikum dazu und läßt es mit einem Löffel Wasser auf raschem Feuer kochen, bis es auf dem Boden des Schmortopfes braun ansetzt. Dann gießt man so viel Wasser oder Bouillon und etwas Essig oder Weißwein darauf, daß das Fleisch damit bedeckt ist und läßt es nun gut zugedeckt 4—5 Stunden langsam kochen. Ist das Fleisch gar, so nimmt man es heraus, beputzt es und schneidet den Bindfaden davon ab. Die Brühe gießt man durch ein Sieb, befreit sie vom Fett und verkocht sie mit etwas Braunmehl und einem kleinen Stückchen Zucker zu einer nicht zu dicken Sauce, mit der man beim Anrichten das in Scheiben geschnittene Fleisch überzieht. Als Garnitur giebt man gekochte oder gebratene Kartoffeln, oder auch ein Kartoffel-Püree, letzteres aber apart auf einer Assiette dazu.*)

*) Statt des Wassers kann man halb Weißbier halb Wasser nehmen.

350. Essig-Schmorbraten (Sauerbraten).

Das Schwanzstück wird wie immer von den Sehnen und Knochen befreit, sodann in einen hinreichend großen irdenen Napf gelegt, Zwiebeln, Thymian, Basilikum, Lorbeerblätter und Gewürz dazu gethan und so viel Essig und Bier darüber gegossen, daß das Fleisch damit bedeckt ist. In dieser Marinade läßt man es 4—6 Tage liegen, doch muß man es täglich einige Male umwenden. Nach Verlauf dieser Zeit thut man das Fleisch in eine Kasserolle, deren Boden mit Rindertalgscheiben belegt ist, fügt das nöthige Salz, Wurzelwerk und die Marinade hinzu, läßt das Fleisch gut zugedeckt unter öfterem Begießen langsam gar kochen, nimmt es dann heraus, gießt den Fond durch ein Sieb, entfettet ihn und giebt ihn, durch etwas Kartoffelmehl seimig gemacht, als Sauce zu dem in Querscheiben zerlegten Fleisch. Als Garnitur passen auch hier am besten gekochte oder gebratene Kartoffeln, oder auch ein Kartoffel-Püree.

351. Schmorbraten mit saurer Sahne.

Nachdem man das Schwanzstück von den Sehnen und Knochen befreit hat, legt man es in ein hinreichend tiefes Geschirr und gießt so viel saure Milch darüber, daß das Fleisch davon bedeckt ist. Nach 4 oder 5 Tagen nimmt man das Fleisch heraus, reibt es mit Salz und Pfeffer ein, legt es in einen Schmortopf auf in Scheiben geschnittenes Rinderfett und läßt es braun braten. Dann gießt man saure Milch oder Sahne hinzu und läßt das Fleisch fest zugedeckt langsam darin gar schmoren. Sollte es zu kurz einkochen, so gießt man von Neuem dicke Milch oder saure Sahne hinzu. Beim Anrichten schneidet man das Fleisch, gießt die Sauce durch ein Sieb und macht sie, wenn es nöthig wäre, mit etwas Kartoffelmehl seimig. Gekochte oder gebratene Kartoffeln passen am besten dazu. — Jeden Tag muß die saure Milch, in welche man das Rindfleisch gelegt, durch frische ersetzt werden.

352. Schmorfleisch mit sauren Gurken.

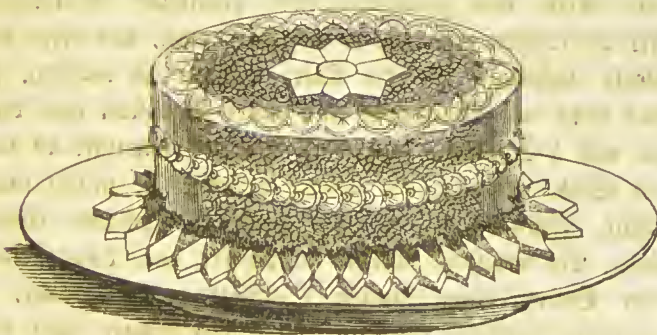
Das Fleisch wird ganz wie in Nr. 350 bereitet, nur thut man, nachdem es zwei Stunden gekocht, ganze oder geschnittene saure Gurken, so wie ein Glas Rum oder Madeira dazu und läßt das Fleisch damit gar dämpfen. Beim Anrichten wird der Fond mit einem Glase Wein verdünnt, von dem Fett befreit und mit Kartoffelmehl oder etwas Schwarzbrod seimig gemacht. Die Gurken kann man um das Fleisch garniren.

353. Kaltes Rinderschwanzstück à la Daube (spr. a la Dohb).

Nachdem man das Schwanzstück wie in den vorigen Nummern zubereitet und recht tüchtig geklopft hat, spickt man es mit groben Speck- und Schinkenfäden, giebt ihm mit Bindfaden eine schöne Form und legt es mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Gewürzen, Salz, Thymian und Basilikum in eine Kasserolle oder Schmortopf. — Zwei gebrühte Kalbsfüße werden gespalten, in kochendem Wasser einige Male aufgekocht und dann zu dem Rindfleisch gethan. Hierauf gießt man so viel Bouillon oder Wasser nebst einem Glase Weinessig dazu, daß das Fleisch davon bedeckt wird, welches man, nachdem die Kasserolle oder der Schmortopf rings um den Deckel mit Teig fest verklebt ist, in einem warmen Ofen 6—8 Stunden langsam dünsten läßt. Ist das Fleisch gar, so nimmt man es heraus, beputzt es von allen Seiten und legt es in eine passende Form oder auch nur in einen Napf, gießt die Brühe durch ein Tuch, kocht sie mit Weißwein oder Weinessig zur Hälfte ein, kostet sie, ob sie pikant und salzig genug ist und gießt sie über das Fleisch. Nachdem dieses erkaltet und die Brühe zu einer festen Gallerte erstarrt ist, taucht man die Form einen Augenblick in warmes Wasser und stülpt sie auf eine lange Schüssel.

Nun macht man auf der oberen Seite des Fleisches eine einfache

Fig. 31.



Verzierung von erstarrter und in Kroutons geschnittener (wie es die vorstehende Figur anschaulich macht) Fleischgallerte, von Citronenschale, Pfeffergurken, Essigkirschen und dergleichen und umkränzt die Schüssel mit gehackter und in Kroutons geschnittener Fleischgallerte (Nr. 81).

354. Rinderschwanzstück à la Milanaise (spr. a la Milanähs').

Das Rinderschwanzstück wird wie in Nr. 347 gar braisirt. Eine Stunde vor dem Anrichten setzt man eine hinreichend große Kasserolle mit Wasser zum Feuer, schüttet, sobald dieses kocht, ¾—1 Pfund (für 8—10 Personen) italienische, nicht zu starke Macaroni, die man in etwa 2 Zoll lange Stücke gebrochen hat, hinein, thut Salz und ein kleines Stückchen Butter dazu und läßt die Makaroni ⅓ Stunde langsam kochen. Nach Verlauf dieser Zeit gießt man sie auf einen Durchschlag, spült sie mit kaltem Wasser ab und schüttet sie wieder in die Kasserolle zurück. Dann thut man ein paar Löffel braune Sauce zu den Makaronis und läßt sie damit auf der heißen Stelle ziehen, doch muß man sie öfter umschwenken, damit sie nicht ansetzen. Kurz vor dem Anrichten wird ¼ Pfd. frische Butter, 11 Loth geriebener Parmesankäse, eine Prise gestoßener weißer Pfeffer und einige Löffel von dem durchgegossenen Rindfleischfond unter tüchtigem Umschwenken mit den Makaronis vermischt und diese um das inzwischen geschnittene und auf einer langen Schüssel angerichtete Schwanzstück garnirt. Als Sauce giebt man den seimig gemachten Fond des Fleisches oder eine Tomate- oder Madeira-Sauce nach Nr. 225 und Nr. 209. Die Makaroni dürfen nicht mit einem Löffel umgerührt werden, sondern man muß sie durch Hin- und Herrütteln der Kasserolle umschwenken, damit sie so ganz wie möglich bleiben.

355. Panirtes Rindfleisch.

Hat man Reste von gekochtem oder braisirtem Rindfleisch, die zu einer Schüssel ausreichen würden, so verfährt man, um diese unter einer anderen Gestalt nochmals für die Tafel nutzbar zu machen, folgendermaßen: Man kocht mit Weißmehl und guter Bouillon eine dicke Sauce ein, legirt sie mit 4 Eigelben, schärft sie mit Citronensaft ab und streicht sie durch ein Sieb. Sobald die Sauce erkaltet ist, mischt man die gehackte Petersilie, Schnittlauch, so wie auch fein gehackte Champignons oder Morcheln, die man in Butter einpassirt hat, dazu. Nun streicht man auf den Boden einer langen Schüssel etwas Sauce, legt eine Scheibe Rindfleisch darauf, bestreicht diese mit Sauce, legt eine zweite Scheibe Fleisch so auf die erste, daß diese von der zweiten halb bedeckt ist und fährt so fort, bis alle Fleischscheiben verwendet sind. Mit dem Rest der Sauce bestreicht man das Fleisch von allen Seiten, bestreut es dick mit geriebenem Parmesankäse, beträufelt es mit zerlassener Butter und giebt ihm im Ofen eine schöne braune Farbe. Als Sauce giebt

man eine klare Jus und als Garnitur glacirte Zwiebeln oder Sellerie dazu (siehe Seite 141).

356. **Panirtes Rindfleisch** à l'Italienne (spr. a Litaliänn).

Auch hierzu verwendet man Reste von gekochtem oder braisirtem Rindfleisch. Man schneidet das Fleisch in nicht zu dünne Scheiben, panirt diese von der einen Seite in Ei und geriebener Semmel und legt sie mit der panirten Seite in einen flachen Deckel, in welchem sich zerlassene Butter befindet. Dann rührt man etwa ¼ Pfd. frische Butter mit 3—4 Eigelben zu Sahne, mischt ¼ Pfd. geriebenen Parmesankäse, etwas Salz und Pfeffer darunter, bestreicht mit dieser Masse die Rindfleischscheiben auf der unpanirten Seite, giebt ihnen im Ofen eine braune Farbe und giebt sie mit einer starken Jus und Kartoffel-Püree zur Tafel.

357. **Rinderbraten, (Roastbeef,** spr. Rohstbihf).

Nachdem man den Rinderbraten (das Nierstück mit dem an der inneren Seite befindlichen Filet oder Lendenbraten, siehe Seite 153) hinreichend lange Zeit an einem luftigen Ort oder im Eiskeller hat hängen lassen, damit er mürbe wird, haut man die Rippen gerade und befestigt den Braten, wenn man ein Spießfeuer benutzen kann, an den Spieß, indem man diesen mitten durch die Rückenmuskeln, dicht auf den Rippen durchsticht. Dann bewickelt man den Braten mit einem Bogen starkem, mit Butter oder Fett bestrichenem Papier, welches man mit Bindfaden fest umbindet. Nachdem man nun noch ein kleineres Spieß über den Braten gelegt und an beiden Enden fest an das große Spieß gebunden hat, um ihm so größere Festigkeit zu geben, läßt man den Braten bei gleichmäßiger Hitze, je nach seiner Größe, 2—3 Stunden unter öfterem Begießen gar braten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten schneidet man das Papier von dem Braten und läßt ihn, wenn er nicht hinreichend braun ist, vollends Farbe nehmen. Beim Anrichten nimmt man ihn vom Feuer, zieht den Spieß heraus und legt das Fleisch auf eine hinreichend große, lange Schüssel und zwar die Seite mit dem Filet nach oben. Hierauf wird zuerst das Filet in der, im ersten Abschnitt Seite 6 angegebenen Art tranchirt, und wenn dieses nicht ausreicht, auch das Contrefilet. Um die Bratenjus zu erhalten, gießt man das Fett aus der Bratpfanne und spült sie mit guter Jus aus, gießt diese durch ein Sieb und giebt sie als Sauce zum Braten. Die passendste Garnitur sind kleine, runde, in Butter gebratene Kartoffeln; auch kann

man außerdem Mixed Pikles (spr. Mixd Pickels) dazu geben. Kann man den Rinderbraten nicht am Spieß machen, so wird er in eine hinlänglich große Bratpfanne, deren Boden man mit Scheiben von Rindertalg bedeckt hat, gelegt und zwar mit dem Filet nach oben. Man bedeckt nun den Braten mit einem Butterpapier und bratet ihn, je nach der Größe, in 2—3 Stunden gar, indem man nur, wenn alle Flüssigkeit eingebraten ist, ein wenig Wasser nachgießt.

Ebenso kann man den Rinderbraten ohne das Filet bereiten, legt ihn aber mit den Rippen in die Bratpfanne, so daß das Contrefilet nach oben kommt. 1½ Stunden werden dann zum Garwerden genügen.

358. Geschmorter Rinderbraten.

Aus einem Rinderbraten ohne Filet löst man, von den Rippen-Enden anfangend, sämmtliche Knochen aus, salzt ihn inwendig und außen, rollt die dünnere fette Seite auf und bindet den Braten mit Bindfaden in Gestalt einer langen Rolle zusammen. Dann belegt man den Boden einer langen Kasserolle oder Bratpfanne mit Scheiben von Rindertalg, Möhrrüben und Zwiebeln, legt den Braten mit der oberen, fetten Seite darauf, gießt einen Löffel Bouillon oder Wasser dazu, läßt ihn mit einem Bogen Papier bedeckt, damit langsam dämpfen, bis er eine schöne braune Farbe erhält, gießt ab und zu etwas Wasser unter und läßt ihn unter öfterem Begießen so kurz wie möglich 4—5 Stunden schmoren. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus, befreit es vom Bindfaden, schneidet es der Quere nach in dünne schräge Scheiben und richtet es in seiner vorigen Gestalt auf einer langen Schüssel an. Den Fond spült man mit Bouillon oder Jus aus, gießt ihn durch ein Sieb, entfettet ihn, macht ihn mit etwas Kartoffelmehl seimig und giebt ihn als Sauce zum Fleisch, mit Kartoffeln oder irgend einer Gemüse-Garnitur garnirt.

359. Rinder-Cotelettś glacirt (Côtes de boeuf glacées, spr. Koht de böf glaßeh).

Man nimmt ein Rüppenstück mit zwei Rippen, schneidet es zwischen den Rippen durch, so daß man zwei, etwa drei Finger dicke Cotelettś bekommt, haut die Rückenknochen, so wie die äußeren Enden der Rippen ab und klopft jedes Cotelett mit einem flachen Hackmesser etwas breit. Dann durchzieht man die Cotelettś mit grob geschnittenen und in Gewürz und Salz gewälzten Speckfäden, belegt eine flache Kasserolle oder einen Tiegel mit Scheiben von Rindertalg, Mohrrüben und Zwiebeln, legt

die Coteletts, welche von beiden Seiten gesalzen sind, darauf, bedeckt sie mit einem Butterpapier, gießt einen Löffel Bouillon oder Wasser darunter und läßt sie gut zugedeckt langsam eindämpfen. Sobald der Fond eingekocht ist, gießt man etwas Jus nach und läßt nun die Coteletts in etwa zwei Stunden unter öfterem Begießen gar dämpfen, doch muß zuletzt der Fond ganz kurz gehen und die Coteletts glänzend braun damit überzogen sein. Beim Anrichten schneidet man sie in schräge Scheiben, legt diese neben den Knochen in ihrer früheren Gestalt zusammen und steckt auf jeden Knochen eine Papillote (siehe Seite 28). Den Fond spült man mit etwas Jus aus, gießt ihn durch ein Sieb, entfettet ihn und verkocht ihn mit einem Paar Löffel brauner Sauce und einem Glase Madeira, oder man macht ihn nur mit etwas Kartoffelmehl seimig. Als Garnitur giebt man gebratene Kartoffeln, glacirte Mohrrüben, Makaroni oder ein Hachée von Morcheln.

360. Rinder-Coteletts auf Wiener Art.

Man schneidet ein Rippenstück, wie in der vorigen Nummer, in zwei Finger dicke Coteletts, löst die Rückenknochen aus, schlägt die Coteletts mit der Fläche des Hackmessers etwas breit, salzt sie, bestreut sie mit Pfeffer und bratet sie, nachdem man sie in Mehl gewälzt, mit Butter in einer Eierkuchenpfanne von beiden Seiten braun. Hierauf legt man die Coteletts in eine flache Kasserolle, gießt so viel Bouillon oder Jus dazu, daß sie davon bedeckt sind, und fügt Zwiebeln, Wurzelwerk und ein Bouquet Petersilie hinzu. Dann läßt man die Coteletts gut zugedeckt langsam weich dämpfen, nimmt sie, sobald sie gar sind, heraus, entfettet den Fond und verkocht ihn, durch ein Sieb gegossen, mit etwas Weißmehl und einem Glase Weißwein zu einer bündigen Sauce, zu der man zuletzt ½ Quart saure Sahne und Capern hinzufügt. Nachdem man die Coteletts in der Sauce bis zum Anrichten warm gestellt hat, schneidet man sie, richtet sie wie in Nr. 359 mit einer Papillote an, begießt sie mit etwas Sauce und giebt gekochte oder gebratene Kartoffeln dazu. Die übrige Sauce giebt man in einer Saucière apart.

361. Gehackte Rinder-Coteletts.

Das Fleisch von einem Rippenstück wird von den Knochen geschnitten, aus Haut und Sehnen geschabt und fein gehackt. Ein Drittel so viel Rindertalg, als Fleisch, wird mit dem erwärmten Wiegemesser ebenfalls fein gehackt und mit ebensoviel eingeweichter und rein ausgedrückter Semmel unter das gehackte Fleisch gemischt. Nachdem noch

Salz, Pfeffer, Muskatnuß und 1—2 Eier damit verbunden sind, werden die Coteletts folgendermaßen daraus geformt: Die Rippenknochen spaltet man in 3—4 Stücke, legt ein solches Stück mit der Biegung nach außen auf ein Küchenbrett, legt etwas von dem gehackten Fleisch daneben und drückt dies mit dem Messer so fest wie möglich an und auf den Knochen, indem man dem Fleisch zugleich die Form eines etwa wie eine Hand großen fingerdicken Coteletts giebt. Sind alle Coteletts geformt, so legt man sie in eine flache Kasserolle, in welcher man ein Stück Butter hat schmelzen lassen, bestreut sie mit geriebener Semmel und gehackten Kräutern, gießt einige Löffel gute Jus dazu und läßt die Coteletts gut zugedeckt in zehn Minuten unter öfterem Begießen gar dünsten. Nachdem man sie auf einer Schüssel angerichtet hat, thut man zu dem Fond ein paar Löffel braune Sauce und einen Löffel voll Capern und giebt sie, mit Citronensaft abgeschärft, über die Coteletts. Ein apart auf einer Assiette angerichtetes Kartoffel-Püree paßt am besten dazu.

362. Wiener Rostbratel.

Man nimmt dazu ein unbedecktes Rippenstück (Fehlrippe), löst die Knochen aus, schneidet es in fingerdicke Scheiben, schlägt diese mit der Fläche des Hackmessers etwas breit und bestreut sie von beiden Seiten mit Salz und gestoßenem Pfeffer. Kurz vor dem Anrichten bratet man sie in einer Pfanne in Butter, oder noch besser in Fett von beiden Seiten braun, doch nicht zu lange, damit sie nicht hart und trocken werden, und giebt eine kräftige Jus dazu. Ebenso kann man die Rostbratel auf dem Rost gar machen, indem man sie in zerlassene Butter taucht und über Kohlenfeuer erst auf der einen, dann auf der andern Seite braun röstet. Auch kann man auf jedes Stück beim Anrichten eine Scheibe Sardellenbutter legen. Man giebt gebratene Kartoffeln oder ein Kartoffel-Püree dazu.

363. Gebratenes Rinder-Filet, Lenden- oder Mürbbraten.

Das Filet muß so alt geschlachtet wie möglich und von einem jungen Ochsen genommen werden. Man schneidet den an der Seite befindlichen sehnigen Strang ab, legt das Filet mit der Fettseite auf ein reines Tuch, klopft es auf der Rückseite mit einem flachen Hackmesser und befestigt es nun wie den Rinderbraten in Nr. 357 am Spieß, oder man legt es in eine Bratpfanne, deren Boden mit Scheiben von Rindertalg bedeckt ist. In beiden Fällen bratet man das Filet, mit Butterpapier bedeckt,

in 1—1½ Stunden recht saftig gar, spült die Pfanne mit Jus oder Bouillon aus, gießt diese durch ein Sieb und macht sie durch klargerührtes Kartoffelmehl seimig. Soll das Filet gespickt gebraten werden, so schneidet man den sehnigen Strang und das Fett von der oberen Seite ab, häutet sie so dünn wie möglich und spickt das Filet nach der in Nr. 3 Seite 33 gegebenen Anleitung recht sauber. Nun wird es entweder am Spieß oder im Ofen gar gebraten.

364. Gedämpftes Rinder-Filet mit Madeira-Sauce.

Nachdem das Filet gehäutet und gespickt ist, belegt man den Boden einer Filet-Wanne oder Bratpfanne mit Scheiben von Rindertalg, legt das Filet mit der ungespickten Seite darauf, fügt eine mit drei Nelken gespickte Zwiebel, ein paar Mohrrüben, ein Petersilien-Bouquet und ein Stückchen Lorbeerblatt hinzu, bestreut es mit Salz und läßt es mit einem Glase Madeira gut zugedeckt im Ofen kurz angehen, doch ohne daß es anbrennt. Dann gießt man etwas Bouillon oder Jus dazu und läßt nun das Filet, mit einem Butterpapier bedeckt, in zwei Stunden unter öfterem Begießen langsam gar dämpfen. Noch vor Verlauf dieser Zeit nimmt man den Deckel und das Papier von dem Filet und begießt es mit dem inzwischen eingekochten Fond, bis der Speck schön braun glacirt ist. Nun wird der Fond mit Bouillon losgespült, durch ein Sieb gegossen, vom Fett befreit und mit etwas Weißmehl und einem Glase Madeira zu einer seimigen Sauce eingekocht. Das Fett gießt man wieder auf das Filet, um dies darin warm zu halten. Beim Anrichten wird es in schräge Querscheiben geschnitten, mit etwas Sauce überzogen und mit gebratenen Kartoffeln, Reis-Croquets, Kartoffel-Beignets u. s. w, garnirt. Die übrige Sauce giebt man in einer Saucière apart.

365. Rinder-Filet à la Jardinière (spr. Fileh a la Schardiniähr).

Das Rinderfilet wird wie in der vorigen Nummer gespickt und gar gedämpft, beim Anrichten in Querscheiben geschnitten, in seiner vorigen Gestalt auf einer langen Schüssel angerichtet und wie das Rinderschwanzstück à la Jardinière (siehe Nr. 348) mit verschiedenen Gemüsen, wie sie die Jahreszeit darbietet, garnirt. Man giebt entweder eine Madeira-Sauce oder den seimig gemachten Fond dazu.

366. Rinder-Filet à la Milanaise (spr. Fileh a la Milanähs').

Nachdem das Rinder-Filet wie vorher gespickt und gar gedämpft ist, kocht man den durchgegossenen und entfetteten Fond mit Weißmehl, einem

Glase Weißwein und etwas Liebesäpfel=Püree zu einer seimigen Sauce ein und garnirt das Filet mit Makaronis, die man wie in Nr. 354 bereitet.

367. Rinder=Filet à la Chipolata (spr. a la Schipolata).

Das gespickte Rinderfilet wird wie in Nr. 364 weich gedämpft. Während dessen befreit man 1 Pfund Maronen von der ersten, und nachdem man sie noch einige Minuten in kochendes Wasser gelegt, von der zweiten Schale und kocht sie dann mit etwas Bouillon, Salz, einem Stück Butter und einem wenig Zucker, so wie mit einem paar Tropfen Zuckerfarbe weich und recht kurz ein. Ein Pfund Kalbsmilch setzt man mit kaltem Wasser zum Feuer, nimmt sie, sobald sie anfängt zu kochen, heraus und macht sie mit etwas Bouillon, einer Zwiebel, einer Mohrrübe und Salz gar, aber nicht zu weich. Ist die Kalbsmilch erkaltet, so schneidet man sie in runde, nicht zu dünne Scheiben von der Größe eines Viergroschenstückes. Zwanzig Champignons werden geputzt und mit Citronensaft, Salz und Butter auf dem Feuer einpassirt. Vier Paar Saucischen läßt man in etwas Butter gar braten und schneidet sie erkaltet in einen halben Zoll lange Stücke. Von 1 Pfd. Hecht macht man mit 12 Loth Butter, mit für 1 Silbergroschen eingeweichtem und ausgedrücktem Milchbrod, einem Ei und etwas weißer Sauce eine lockere Farce (siehe Nr. 28), aus der man mit Mehl kleine runde Klößchen rollt und diese in kochendem Wasser gar macht. Endlich werden noch 20 Stück kleine weiße Zwiebeln geputzt, in Wasser blanchirt und mit etwas Jus, einem Stück Zucker und Butter recht kurz eingekocht. Sind diese Vorbereitungen beendet, so kocht man mit Braunmehl, der hinreichenden Menge guter Jus, etwas Rothwein und dem Champignons=Fond eine etwas dicke Sauce ein und gießt diese durch ein Sieb. Nachdem man alle vorherbereiteten Ingredienzien in eine Kasserolle gethan, gießt man so viel Sauce dazu, daß sie davon bedeckt sind, und stellt dies Ragout au bain-marie (in ein flaches Gefäß mit kochendem Wasser) warm. Beim Anrichten wird das geschnittene Filet auf eine lange Schüssel gelegt, das Ragout, welches man abgeschmeckt hat, rings herum angerichtet und mit ganz kleinen Butterteig=Fleurons garnirt, oder man läßt diese fort und klebt vor dem Anrichten eine Nudelteig=Bordüre um die Schüssel. Den Fond des Filets kocht man, nachdem er durchgegossen und entfettet ist, zur Hälfte ein und vermischt ihn mit der noch übrigen Sauce, die man theils über das angerichtete Filet gießt, theils in einer Saucière apart zur Tafel giebt.

368. Srasis à la Radziwill.

Man bratet ein ungespicktes Filet am Spieß oder im Ofen wie in Nr. 363 recht saftig gar und schneidet es, wenn es erkaltet ist, in so dünne Scheiben als möglich, etwa von der Größe eines Thalers. Hierauf schneidet man einige Zwiebeln in dünne Scheiben, läßt diese in einem guten Stück zerlassener Butter mit einigen Schinkenscheiben, Pfefferkörnern und Gewürz schwitzen, thut 2 bis 3 Löffel Mehl dazu, rührt dies, wenn es anfängt sich gelb zu färben, mit guter Jus, etwas Weißwein und gutem Essig klar, kocht die Sauce etwas seimig ein und streicht sie, nachdem man noch ein wenig Zucker dazu gethan, durch ein Sieb. Kurz vor dem Anrichten thut man das geschnittene Fleisch in die Sauce und läßt es darin recht heiß werden, aber durchaus nicht kochen, wodurch es hart und saftlos würde. Man richtet das Fleisch auf einer Schüssel, die mit einem Nudelteigrande versehen ist, an. In Polen giebt man Buchweizengrütze dazu, die folgendermaßen bereitet wird. Man läßt in einer Kasserolle Wasser mit einem guten Stück Butter und Salz aufkochen, schüttet nun die Grütze, welche recht grobkörnig sein muß, unter fortwährendem Umrühren dazu und läßt sie fest zugedeckt, am besten im Ofen, in 1½—2 Stunden ausquellen. Beim Anrichten nimmt man die trockene Haut ab und richtet die Grütze, welche weich, aber körnig sein muß, auf einer Assiette an.

369. Srasis à la Polonaise (spr. a la Polonähs').

Etwa 3—4 Pfund Rinderfilet, von dem dicken Ende, befreit man vom Fett und den Sehnen, schneidet es in fingerdicke Scheiben, klopft diese mit einem flachen Hackmesser um die Hälfte dünner, schneidet sie viereckig, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und träufelt den Saft einer Zwiebel darüber. Den Fleischabgang hackt man mit eben so viel Rindertalg und etwas geriebener Semmel recht fein, fügt das nöthige Salz, sowie auch etwas gestoßenen Pfeffer dazu, vertheilt diese Farce auf die Fleischscheiben, rollt sie auf und befestigt sie mit etwas Bindfaden. Hierauf legt man den Boden einer Kasserolle mit Scheiben von Rindertalg und Zwiebeln aus, rangirt die Fleischrollen dicht an einander darüber, giebt etwas ganzen Pfeffer und ein Lorbeerblatt, so wie ein Glas Weißwein dazu und läßt die Srasis fest zugedeckt in 1½ Stunden gar dünsten. Sollte das Fleisch während dieser Zeit zu kurz einkochen, so gießt man etwas Jus dazu. Sind die Srasis gar, so nimmt man sie mit einer Gabel einzeln heraus, schneidet den Bindfaden ab, spült den Fond

mit etwas Jus los, nimmt das Fett davon ab, gießt ihn durch ein Sieb und verbindet ihn mit einer dick eingekochten Sauce, die man wie in der vorigen Nummer, jedoch ohne Essig und Zucker, bereitet hat. Mit der Sauce maskirt man die Grasis und giebt das Uebrige in einer Saucière, so wie eine Assiette mit Buchweizengrütze apart dazu.

370. Beefsteaks (spr. Bihfsteks).

Ein recht altgeschlachtetes Filet schneidet man, nachdem es vom Fett, von dem sehnigen Strang und von der Haut befreit ist, in anderthalb Finger dicke Scheiben, klopft diese mit der Fläche eines Hackmessers etwas breit, bestreut sie von beiden Seiten mit Salz und gestoßenem Pfeffer, taucht sie in zerlassene Butter und legt sie nicht zu dicht an einander auf den Rost. Kurz vor dem Anrichten setzt man den Rost auf eine starke Kohlenglut, röstet die Beefsteaks von beiden Seiten (sobald sie sich etwas fest anfassen, sind sie gut) und giebt sie mit starker Jus und gebratenen Kartoffeln zur Tafel. Sollen die Beefsteaks gebraten werden, so läßt man etwas Butter in einer Pfanne gelb werden, legt die Beefsteaks hinein und bratet sie von beiden Seiten braun. Auch kann man etwas Sardellenbutter auf jedes Beefsteak streichen oder Setzeier, die man apart gemacht hat, darauf legen; eben so gut passen Austern, welche in Ei und Semmel panirt und in Butter rasch gebraten sind, dazu. Man rechnet ½ Pfd. Filet auf die Person.

371. Klops von Rindfleisch.

Ein Stück derbes Rindfleisch, 2—3 Pfund, am besten aus der Keule, schneidet man in dünne Scheiben, schabt das Fleisch mit einem Blechlöffel oder einem stumpfen Messer aus Haut und Sehen und hackt es recht fein. Halb so viel Nierentalg wird ebenfalls fein gewiegt und mit einem Viertel so viel eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Milchbrod, so wie mit Salz und gestoßenem Pfeffer unter das Fleisch gemischt. Nachdem man noch 1—2 Eier dazu geschlagen, formt man davon eigroße runde Klöße, drückt sie etwas breit und macht sie mit dem Messer bunt. In einem flachen Deckel oder einer Pfanne läßt man etwas Butter zergehen, thut gehackte Petersilie, Schnittlauch und etwas Citronensaft dazu, legt die Klops hinein, läßt sie zugedeckt einige Minuten langsam dämpfen, dreht sie um und läßt sie auch auf der anderen Seite gar werden. Nun richtet man die Klops auf einer langen oder runden Schüssel kranzförmig an, spült den Deckel, in dem sie gar gemacht sind, mit einer nach Nr. 195 bereiteten weißen Sardellensauce aus und gießt diese über die Klops, zu

denen man gebratene Kartoffeln oder ein Kartoffel=Püree giebt. Man kann die Klops auch in brauner Butter von beiden Seiten braun braten und mit einer mit Citronensaft abgeschärften Jus zur Tafel geben.

372. Eine andere Art Klops.

Nachdem man das ausrapirte Fleisch wie in der vorigen Nummer fein gehackt, vermischt man es mit eben so viel geschabtem oder fein gehacktem Luftspeck und mit für 6 Pfennige eingeweichtem Milchbrod, thut das nöthige Salz, etwas gestoßenen Pfeffer und Muskatnuß, sowie auch ein Ei dazu, streicht die Masse durch ein grobes Sieb und rührt etwas gehackte Petersilie und Schnittlauch, die man in Butter geschwitzt hat, darunter. Dann formt man die Klops wie in der vorigen Nummer, legt sie in einen mit Butter ausgestrichenen flachen Deckel, gießt kurz vor dem Anrichten eine weiße Sardellen=Sauce darüber, läßt die Klops darin gar dünsten und richtet sie dann an. Die Sauce wird mit Citronensaft abgeschärft und über die Klops gegossen, oder in einer Saucière apart gegeben.

373. Gedämpfte Rinderschwänze.

Man wählt dazu recht fette Rinderschwänze, die jedoch nicht zu alt geschlachtet sein dürfen, da sie sonst einen ranzigen Beigeschmack bekommen, schneidet sie in den Gelenken durch, blanchirt die Stücke einige Augenblicke in kochendem Wasser, kühlt sie in kaltem Wasser ab und beputzt sie. Nachdem man eine recht fette Braise bereitet hat (siehe Seite 23) thut man die Rinderschwänze hinein, bedeckt sie mit einem Butterpapier und läßt sie gut zugedeckt in 5—6 Stunden gar kochen. Wenn man die Schwänze herausgenommen und nachdem sie erkaltet sind, nochmals beputzt hat, gießt man die Braise durch ein Sieb, nimmt das Fett rein ab, rührt sie mit etwas Braunmehl klar und kocht davon eine seimige Sauce ein, zu der man auch noch ein Glas Madeira fügen kann. Die Rinderschwänze werden in der Sauce heiß gemacht, mit Capern vermischt und mit etwas Citronensaft abgeschärft. Man richtet sie auf einer runden oder langen Schüssel an, begießt sie mit der Sauce und giebt runde gekochte Kartoffeln oder kleine braun glacirte Zwiebeln dazu.

374. Geröstete Rinderschwänze.

Wenn die Rinderschwänze in einer Braise gar gemacht sind, werden sie herausgenommen und wenn sie erkaltet sind, in zerlassene Butter, die man mit einigen Eigelben zu Sahne gerührt hat, getaucht. Dann wälzt

man sie in geriebener Semmel und röstet sie über nicht zu starkem Kohlenfeuer von beiden Seiten auf dem Rost braun. Man richtet sie mit einer guten Jus und gekochten oder gebratenen Kartoffeln an.

375. Gekochte Rinderzunge mit Sauce hachée (spr. Sohß' haschen).

Von einer frischen Rinderzunge schneidet man den Schlund ab, wäscht sie und setzt sie mit hinreichendem kalten Wasser zum Feuer. Nachdem man sie gut ausgeschäumt hat, thut man Salz, Wurzelwerk, eine Zwiebel, Gewürz und ein Lorbeerblatt dazu und läßt die Zunge in 4—5 Stunden langsam gar kochen. Hierauf nimmt man sie heraus, zieht die äußere Haut ab und richtet die in schräge Querscheiben geschnittene Zunge auf einer langen Schüssel an. Dann bereitet man eine Sauce hachée (siehe Nr. 215), zu der man die Zungenbouillon, die man mit etwas Zuckerfarbe braun färbt, verwenden kann, überzieht die Zunge mit der Sauce und giebt die übrige in einer Saucière apart. Gekochte Kartoffeln oder ein Kartoffel-Püree passen am besten dazu.

376. Rinderzunge à la Polonaise (spr. a la Polonähs').

Die Rinderzunge wird wie in der vorigen Nummer gekocht, von der Haut befreit, in Querscheiben geschnitten und mit einer nach Nr. 220 bereiteten Rosinen-Sauce, in die man einige abgebrühte, stiftig geschnittene süße Mandeln thun kann, gegeben.

377. Pökel-Rinderzunge mit Pfeffergurken.

Eine Pökelzunge läßt man ein paar Stunden wässern, läßt sie mit hinreichendem Wasser weich kochen, zieht die Haut davon ab und richtet sie in Querscheiben geschnitten an. Recht grüne Pfeffergurken werden fein geschält, in zolllange grobe Fäden geschnitten und in eine braune Sauce, die man mit Madeira verkocht und mit Citronensaft abgeschärft hat, gethan. Mit dieser Sauce maskirt man die Zunge und giebt den Rest in einer Saucière apart.

Will man die Zunge kalt verbrauchen, so läßt man sie, nachdem sie weich gekocht ist, zwischen zwei Brettchen, die man mit Gewichten beschwert, erkalten und schneidet die Haut erst beim Gebrauch der Zunge ab.

378. Rindergaumen zu kochen.

Man läßt die Rindergaumen so lange in heißem Wasser am Feuer stehen, bis sich die harte äußere Haut mit einem Messer leicht abschaben läßt, doch muß man sich vorsehen, daß die Gaumen nicht zu heiß wer-

den oder kochen, indem sich dann die Haut schwer oder gar nicht davon entfernen läßt. Sind alle Gaumen gereinigt, so läßt man sie in einer Braise 10—12 Stunden langsam gar kochen, nimmt sie heraus und läßt sie mit einem angefeuchteten Tuch bedeckt erkalten. Will man die Rindergaumen recht weiß haben, so thut man etwas Bouillonfett in eine Kasserolle, läßt Scheiben von Zwiebeln, Mohrrüben, Gewürz und ein Lorbeerblatt darin schwitzen, mischt einen Löffel Mehl darunter, rührt dies mit Wasser oder Bouillon und etwas Wein-Essig klar, thut Salz dazu und läßt die Gaumen in dieser Brühe gar kochen. In der Regel gebraucht man die Ochsengaumen zu Ragouts und schneidet sie in viereckige oder runde Stücke.

379. Rinderkaldaunen.

Wenn die Kaldaunen hinreichend ausgewässert sind, reibt man sie mit Salz tüchtig ab, läßt sie mit Wasser ein paar Mal aufkochen, reibt sie nochmals mit Salz und Essig ab und setzt sie, nachdem sie rein abgespült sind, mit Wasser auf's Feuer. Sobald sie anfangen zu kochen, werden sie rein ausgeschäumt, mit Salz, Wurzelwerk, Zwiebeln und Gewürz in 10—12 Stunden weich gekocht und dann in der Brühe gelassen, bis sie kalt sind. Hierauf schneidet man sie in Stücke, die man in Ei und Semmel panirt, in Butter gelb bratet und als Beilage zu weißen Rüben, Grünkohl u. s. w. giebt.

380. Königsberger Flecke.

Zu den wie in der vorigen Nummer bereiteten Kaldaunen macht man folgende Sauce: Einige Zwiebeln schneidet man in Scheiben, läßt sie in Butter weich schwitzen, doch so, daß sie weiß bleiben, thut etwas Mehl dazu und rührt es mit der vom Fett befreiten Kaldaunenbrühe klar. Dann thut man gehackte Petersilie, Majoran, Muskatnuß und Pfeffer dazu und kocht davon eine Sauce, in welcher man die in kleine Stücke geschnittenen Kaldaunen noch einige Zeit dämpfen läßt. Man kann die Sauce auch mit etwas Essig oder Citronensäure abschärfen.

381. Kuheuter.

Wie die Kaldaunen, so wird auch das Kuheuter gut gewässert und blanchirt und dann in Wasser, Salz, Wurzelwerk, Zwiebeln und Gewürzen in derselben Zeit recht weich gekocht. Sobald es erkaltet ist, schneidet man es in Scheiben, bestreut es mit Salz und Pfeffer, panirt es in Ei und geriebener Semmel, bratet es in Butter braun und benutzt es als

Gemüse-Beilagen. In Wasser, Salz und Essig weich gekocht, verwendet man das Kuhenter auch zu Frikassees.

382. Ragout von Rindfleisch.

Man schneidet 3 Pfund Fehlrippe in fingerdicke Scheiben, klopft diese mit dem Hackmesser etwas breit und schneidet sie der Quere nach in zwei Theile. Dann läßt man in einem Topf oder einer Kasserolle ¼ Pfund Butter aufkröschen, thut das Fleisch, so wie 3—4 geputzte und in Scheiben geschnittene Zwiebeln hinein, mischt, wenn dies unter öfterem Umrühren einige Minuten gebraten hat, 2 Löffel Mehl damit und rührt es mit etwa 2 Quart kochendem Wasser klar. Sobald die Mischung aufgekocht, thut man eine geputzte Mohrrübe, 2—3 Citronenscheiben, ein Lorbeerblatt, einige Nelken, ganze Pfefferkörner, Salz und einen halben Tassenkopf schwachen Essig hinzu und läßt sie an der Seite des Feuers 2—3 Stunden kochen, bis das Fleisch gar ist. Nun nimmt man letzteres mit dem Schaumlöffel heraus, gießt die Sauce durch ein Sieb, kocht sie, wenn sie nicht dick genug wäre, noch etwas ein, gießt sie wieder über das Fleisch und giebt dies mit runden in Wasser und Salz abgekochten Kartoffeln recht heiß zur Tafel.

383. Ragout von Rinderfilet mit saurer Sahne.

Drei bis vier Pfund Rinderfilet befreit man vom Fett und den Sehnen, klopft es recht mürbe und schneidet es in 1⅓ Zoll starke Würfel, die man mit Salz und gestoßenem Pfeffer bestreut. ½ Metze Kartoffeln kocht man weich, schält sie und schneidet sie in Scheiben. Acht bis zehn Zwiebeln putzt man, schneidet sie ebenfalls in Scheiben und schwitzt sie in Butter, ohne daß sie sich färben, weich. Hierauf bestreicht man den Boden einer Kasserolle oder eines eisernen Topfes mit frischer Butter, legt eine Lage Kartoffeln, etwa 2 Finger dick, darauf, auf diese einige Stücke Butter, so wie eine Lage würflig geschnittenes Fleisch, bedeckt dies mit einer dünnen Lage Zwiebeln und legt dann wieder eine Lage Kartoffeln, Butter, Fleisch u. s. w. darauf, bis sämmtliche Ingredienzien verwendet sind. Nun verschließt man das Gefäß mit einem passenden Deckel, läßt es auf gelindem Feuer braten und rührt den Inhalt behutsam um. Sobald das Fleisch nicht mehr roth ist, kocht man ½ Quart saure Sahne, die man mit einem Eßlöffel Kartoffelmehl klar gerührt, auf, gießt sie über das Ragout, läßt es noch einige Male aufkochen und richtet es an.

384. Rouladen von Rindfleisch mit Gurken.

Drei Pfund derbes Fleisch aus der Keule schabt man aus Haut und Sehnen, hackt es mit ¾ Pfund Rindertalg und einer eingeweichten Semmel recht fein, streicht es einen Federkiel dick auf einem reinen Brett zu einer viereckigen Platte auseinander, bestreut diese mit Salz und Pfeffer und breitet eine dünne Lage von in Scheiben geschnittenen und in Butter gar gedämpften Zwiebeln darauf aus. Hierauf rollt man das Fleisch zu einer langen Wurst auf, schneidet diese in 4 Zoll lange Stücke, die man in eine mit Butter bestrichene Kasserolle dicht nebeneinander legt und mit etwas Jus oder Bouillon in einer halben Stunde unter öfterem Begießen gar dämpft. Unterdessen hat man zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln in etwas Butter gebraten, einige Löffel Mehl dazu gethan und dies mit Jus oder Bouillon, die man mit Zuckerfarbe braun färbt, zu einer etwas dicken Sauce eingekocht, zu der man etwas Essig und den ausgespülten Fond der Fleisch-Rouladen thut. Nun legt man letztere in die Sauce, läßt sie gut heiß werden, richtet sie an und giebt ein nach Nr. 335 bereitetes braunes Ragout von Gurken apart dazu. Statt der Gurken wären gekochte Kartoffeln oder Kartoffel-Püree auch passend.

385. Bouletten.

Sie werden von gekochtem oder gebratenem Fleisch, welches von der Tafel übrig geblieben, bereitet. Das Fleisch wird, nachdem alle Sehnen herausgeschnitten, fein gehackt und ein Viertel so viel eingeweichtes und rein ausgedrücktes Milchbrod und etwas Bouillonfett oder Butter, in der man eine fein gehackte Zwiebel geschwitzt hat, darunter gemischt. Nachdem man noch das nöthige Salz, Pfeffer und Muskatnuß, so wie ein Ei dazu gethan, formt man runde Klöße davon, drückt diese etwas breit, panirt sie in Ei und geriebener Semmel und bratet sie in Butter braun. Man giebt sie mit Kartoffel-Püree oder auch zu anderen Gemüsen als Beilage.

386. Pain (spr. Pängh) von Rindfleisch.

Auch hierzu verwendet man Reste von gekochtem oder gebratenem Fleisch. Das Fleisch wird, nachdem es von allen Sehnen befreit, ganz fein gehackt. Dann rührt man auf 1 Pfund Fleisch etwa ¼ Pfund Butter mit 8 Eigelben zu Sahne, rührt das Fleisch, so wie einige Löffel braune oder weiße Sauce darunter und thut Salz, etwas gestoßenen

Pfeffer und Muskatnuß, so wie auch fein gehackte Kräuter, wie Petersilie, Schnittlauch und Champignons, die man in Butter geschwitzt hat, dazu. Hierauf schlägt man das Weiße der Eier zu einem festen Schnee, den man unter die Masse mischt, füllt diese in eine mit Butter ausgestrichene runde Form und läßt sie eine Stunde lang im Ofen au bain-marie (S. 22) gar kochen. Beim Anrichten stürzt man den Pain auf eine Schüssel und giebt eine braune Sardellen-, Kapern- oder Hachée-Sauce dazu. Der Pain wird noch feiner, wenn man das mit der Butter und der Sauce vermischte Fleisch durch ein grobes Sieb streicht und dann die Eigelben, die Kräuter und den Schnee hinzufügt.

387. Hachée von Rindfleisch.

Man verwendet dazu Reste oder das Fleisch, von welchem man die Bouillon gekocht. Nachdem man alles Trockene und die Sehnen davon abgeschnitten, hackt man das Fleisch mit dem Wiegemesser recht fein, schneidet 2—3 geputzte Zwiebeln in Scheiben, läßt sie in 6 Loth Butter einige Zeit braten, mischt 2 Eßlöffel Mehl darunter und kocht mit Jus oder Bouillon eine dicke Sauce, die man durch ein Sieb streicht. Dann thut man das gehackte Fleisch, Pfeffer, Salz und Muskatnuß hinein, läßt Alles gut durchkochen und thut beim Anrichten noch ein Stück frische Butter dazu. Man garnirt das Hachée mit verlorenen oder weichen Eiern oder giebt einfach in Wasser und Salz abgekochte Kartoffeln dazu.

388. Hachée von Rindfleisch mit Reis.

Das Fleisch wird wie in der vorigen Nummer fein gehackt, auf 1 Pfund Fleisch etwa 6 Loth Reis gereinigt, gebrüht und mit einem Stückchen Butter, Bouillon und Salz weich gekocht. Hierauf läßt man etwas Butter braun werden, rührt das Fleisch und den Reis gut damit durch, thut Pfeffer, Muskatnuß und, wenn es fehlt, Salz dazu und richtet das Hachée recht heiß an.

389. Rindfleisch mit Rosinen-Sauce.

Das zur Suppe benutzte Fleisch schneidet man in passende Stücke, verliest und brüht etwa ¼ Pfund Sultan- oder große Rosinen und läßt sie in Wasser recht rund ausquellen. Dann mischt man ein Stück aufgekröschte Butter mit 2 Löffeln Mehl, läßt dies in der Butter braun werden, rührt es mit Bouillon oder dem Wasser, in welchem man die Rosinen hat ausquellen lassen, klar und kocht mit einigen Löffeln Essig und einem Stückchen Zucker oder Syrup eine dicke Sauce, die man mit

einem wenig Zuckerfarbe braun färbt. Das Fleisch so wie die Rosinen werden hinein gethan und mit Kartoffeln zu Tisch gegeben.

390. Ragout von Suppenfleisch mit sauren Gurken.

Das Fleisch wird wie in Nr. 389 in Stücke geschnitten. Dann bereitet man wie zu den Rouladen in Nr. 384 eine etwas dicke Sauce, läßt das Fleisch, so wie einige geschälte und in Scheiben geschnittene saure Gurken darin einige Zeit schmoren und giebt beim Anrichten gekochte Kartoffeln dazu.

391. Ragout von Suppenfleisch mit Aepfeln.

Man beputzt das Fleisch von allen trockenen und sehnigen Theilen, schneidet es in Scheiben, bestreut diese mit Salz und läßt sie mit gutem Fett oder Butter in einem Topf langsam schmoren. Hierauf schält man auf 2 Pfund Fleisch etwa ½ Metze mürbe Aepfel, schneidet sie in Scheiben und thut sie mit einigen Löffeln Wasser zum Fleisch. Sobald die Aepfel unter öfterem behutsamen Umrühren gar sind, richtet man das Ragout an. Man kann auch nach Belieben ein wenig Zucker dazu thun.

392. Suppenfleisch zu Gemüse-Beilagen.

Das Fleisch wird in passende Scheiben geschnitten, mit Pfeffer und Salz bestreut und entweder in Ei und geriebener Semmel panirt und in Butter rasch von beiden Seiten braun gebraten, oder in zerlassene Butter und geriebene Semmel getaucht und auf dem Roste über Kohlenglut geröstet.

393. Salat von Suppenfleisch.

Man schneidet das Fleisch in dünne Scheiben, rührt einen Eßlöffel voll Mostrich mit einigen Löffeln Oel, etwas Essig, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Schnittlauch zusammen, vermischt die Sauce mit dem Fleisch und läßt es einige Minuten darin anziehen.

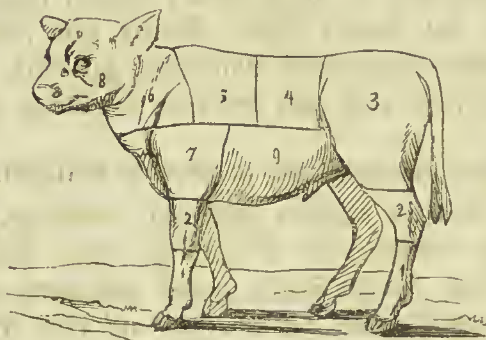
394. Hamburger Rauchfleisch zu kochen.

Die gesuchtesten Stücke sind der Brustkern und das Mittel-Schwanzstück, weniger gut sind die Rippenstücke und die Oberschale. Nachdem man das Rauchfleisch eine Nacht hindurch in Wasser hat ausziehen lassen, schneidet man die vom Rauch geschwärzten Stellen dünn ab, umbindet das Fleisch mit Bindfaden und setzt es mit vielem Wasser zum Feuer. Sobald sich der Schaum zeigt, wird er rein abgenommen,

das Fleisch mit Wurzelwerk versehen und nun auf ganz gelindem Feuer gar gekocht. Es muß mehr ziehen, als kochen und erfordert zum Garwerden, je nachdem es von einem alten oder jüngern Stück Vieh ist, 5—7 Stunden. Wenn das Fleisch gar ist, nimmt man es heraus, beputzt nochmals die braunen Stellen, schneidet es mit einem scharfen Messer in dünne Querscheiben und richtet es in seiner vorigen Gestalt an. Hierauf bestreicht man das Fleisch mit zerlassener Tafelbouillon, garnirt es mit frischer Petersilie und giebt ein Erbsen-Püree mit Sauerkohl, oder Grünkohl mit Kastanien als Garnitur dazu. Will man eine Sauce dazu anrichten, so würde eine Madeira-, Malaga- oder eine Sauce poivrade (siehe Nr. 209, 210 und 214) am passendsten sein.

II. Vom Kalbfleisch.

Fig. 32.



Vorbemerkung.

Bei der Wahl des Kalbfleisches hat man vorzüglich darauf zu sehen, daß es von einem nicht zu jungen Kalbe*) und möglichst altgeschlachtet sei. Je weißer das Fleisch und Fett, um so zarter wird es nach der Bereitung ausfallen. In der Regel zieht man das Fleisch von einem Fersenkalbe dem von einem Stierkalbe vor, weil das erstere fast immer weißer und feiner ist, als das letztere. — Wie im vorigen Abschnitt sind auch hier in der beigegebenen Fig. 32 die verschiedenen Theile, in welche das Fleisch zerlegt wird, durch Linien und Zahlen angedeutet. Die

*) Die Kälber müssen, um ein gutes Fleisch zu liefern, 5—6 Wochen alt werden und mit Milch und Eiern gemästet sein. Jüngere Kälber, namentlich solche, die erst einige Tage alt sind, haben zwar weißes Fleisch, doch ist es fast immer trocken und fade.

Füße 1 werden zur Gallerte-Bereitung verwendet, außerdem als Hors d'oeuvres und Gemüsebeilagen gegeben. — Von den Hessen 2 gewinnt man eine Bouillon, die namentlich genesenden Personen dienlich ist. — Hierauf folgen die Keulen 3, die entweder ganz, oder in sogenannte Nüsse (Fricandeaux [spr. Frikanghdoh]) zerlegt, zum Braten oder Schmoren verwendet werden. — Der Kalbssattel ist das ganze Rückenstück, vom Hüftknochen bis zu Ende der Rippen, und besteht aus den Nierstücken 4 und den Cotelettstücken 5. — Der Hals, so wie das Blatt 7 werden gekocht, gedämpft oder zu Fricassee verwendet. — Der Kopf 8 wird gebrüht und entweder ganz oder ausgelöst zubereitet. — Die Brust 9 wird ganz geschmort oder, in Stücke zerschnitten, zum Fricassee benutzt. — Von den inneren Theilen verwendet man das Gehirn, die Zunge, die Halsdrüsen (Kalbsmilch), das Herz, die Lunge, die Leber, die Nieren und das Gekröse.

395. Gebratene Kalbskeule.

Man nimmt eine recht weiße altgeschlachtete Kalbskeule von 14—16 Pfund, klopft sie tüchtig mit der Fläche des Hackmessers, durchschneidet etwa drei Finger breit unterhalb des Kniegelenks das Fleisch ringsum bis auf den Knochen, schabt es nach dem Fuß zu einen Zoll von dem Knochen zurück und haut diesen mit dem Hackmesser so glatt wie möglich durch. Nachdem man nun die Keule abgewaschen, legt man sie, wenn sie ungespickt gebraten werden soll, in eine hinreichend große Bratpfanne, bestreut sie mit Salz, gießt etwa ½ Pfund zerlassene Butter über die Keule, die man in 2—2½ Stunde bei mäßiger Hitze und unter öfterem Begießen*) im Ofen gar braten läßt. Sollte die Keule zu viel Farbe bekommen, so bedeckt man sie mit einem Butterpapier, auch muß man nach und nach etwas Bouillon oder Wasser nachgießen, damit der Fond nicht anbrennt. Ist die Keule recht saftig gar gebraten, so nimmt man sie aus der Pfanne, löst die Nüsse der oberen Seite mit einem scharfen Messer ab, schneidet sie der Quere nach in schräge Scheiben, legt sie in ihrer vorigen Gestalt wieder auf die Keule, richtet diese auf einer langen Schüssel an und steckt an den Beinknochen eine Papillote (siehe Seite 28). Die Bratpfanne hat man inzwischen mit etwas Bouillon oder Jus ausgespült, diese durch ein feines Sieb gegossen, entfettet, und

*) Ganz unzweckmäßig ist es, den Braten, wie es wohl mitunter Sitte ist, umzukehren, indem er dadurch, namentlich wenn er gespickt ist, unansehnlich wird und an Wohlgeschmack verliert.

mit klargerührtem Kartoffelmehl seimig gemacht. Mit einem Theil der Bratenjus übergießt man die angerichtete Keule, und giebt den anderen in einer Saucière apart dazu. Gebratene Kartoffeln, Kartoffel-Beignets oder ein Kartoffel-Püree passen am besten dazu.

Soll die Kalbskeule gespickt werden, so häutet man sie, nachdem sie tüchtig geklopft und gewaschen ist, auf der oberen Seite glatt ab und spickt sie mit Luftspeck recht kraus. Im Uebrigen verfährt man wie mit der ungespickten Kalbskeule.

396. Kalbskeule à la Bechamel (spr. a la Beschamell).

Während man eine wie in der vorigen Nummer vorbereitete und gespickte Kalbskeule in der angegebenen Zeit gar bratet, schneidet man 3—4 Zwiebeln, so wie ¼ Pfd. mageren Schinken in Scheiben, läßt beides in 6 Loth zerlassener Butter schwitzen, doch so, daß die Zwiebeln weiß bleiben, thut ein paar Löffel Mehl dazu und rührt dies mit ½ Quart Bouillon und etwa ½ Quart süße Sahne, die man abgekocht hat, klar. Die Sauce wird nun unter fortwährendem Rühren recht seimig eingekocht und durch ein Tuch oder Sieb gestrichen. Beim Anrichten mischt man entweder nur ein Stückchen frische Butter in die Sauce, oder man verdünnt sie mit einem Theil der durchgegossenen und entfetteten Bratenjus, wodurch sie bedeutend an Wohlgeschmack gewinnt. Statt der Bechamel-Sauce kann man eine Madeira- oder Tomate-Sauce, wie sie in Nr. 209 und 225 beschrieben ist, geben.

397. Farcirte Kalbskeule.

Hierzu nimmt man eine kleine Keule von 10 bis 12 Pfund, die recht weiß und altgeschlachtet ist, klopft sie tüchtig, wäscht sie rein und haut wie in Nr. 395 das Bein ab. Hierauf löst man, indem man bei dem Hüftknochen anfängt, die Knochen bis zum Kniegelenk aus der Keule, haut ihn hier durch, so daß in dem ausgelösten Keulenfleisch nur der Beinknochen bleibt und schneidet so viel Fleisch von der Keule, daß noch etwa zwei Finger dick davon an der Haut sitzt. Das ausgeschnittene Fleisch schabt man aus den Sehnen, hackt es recht fein und vermischt es mit einem Drittel so viel gehacktem oder geschabtem Luftspeck und mit einem Drittel so viel Panade. Dann fügt man das nöthige Salz, gestoßenen Pfeffer und etwas Muskatnuß, so wie feingehackte und in Butter geschwitzte Petersilie, Schnittlauch und Champignons hinzu und füllt diese Farce in die Kalbskeule, die man innen mit Salz und Pfeffer bestreut hat. Nun wird die Keule am dicken Ende mit einer Nadel und starkem Bindfaden zusammen-

genäht, so daß die Farce fest eingeschlossen ist; sodann in kochendem Wasser steif gemacht, mit Speck auf der oberen Seite recht kraus gespickt und in einer Bratpfanne mit Butter in zwei Stunden unter öfterem Umrühren gar gebraten. Beim Anrichten schneidet man die Keule, beim dicken Ende anfangend, in dünne Querscheiben und giebt eine Sardellen- oder Capern-Sauce, so wie gekochte oder gebratene Kartoffeln dazu.

398. Fricandeaux (spr. Frikanghdoh) von Kalb, glacirt.

Mit dem Namen Fricandeaux oder Kalbsnüsse bezeichnet man die vier in der Keule befindlichen Muskeln, die folgendermaßen ausgeschnitten werden. Nachdem man eine starke, recht altgeschlachtete Kalbskeule auf der oberen und unteren Seite recht sauber abgehäutet hat, löst man die vier Muskeln, deren Lage man nach Beseitigung der Haut deutlich erkennt, von den Knochen, häutet sie von der inneren Seite ebenfalls ab, klopft sie mit der Fläche des Hackmessers etwas breit und spickt sie recht kraus. Auf den Boden eines passenden Geschirres thut man etwas Butter, einige Speckschwarten und eine in Scheiben geschnittene Mohrrübe, legt die Fricandeaux darauf, bestreut sie mit Salz und gießt ein paar Löffel Jus, die man mit den Kalbsknochen nach Nr. 80 bereitet hat, darüber und läßt die Kalbsnüsse 1½ bis 2 Stunden im Ofen gut zugedeckt dämpfen. Zu Ende dieser Zeit nimmt man den Deckel ab, damit der Speck Farbe bekommt und begießt die Nüsse mit dem inzwischen kurz eingekochten Fond, bis sie schön blank glacirt sind. Hierauf werden die Fricandeaux herausgenommen, in schräge Querscheiben geschnitten und in ihrer früheren Gestalt angerichtet. Den Fond spült man mit etwas Bouillon oder Jus los, gießt ihn durch ein Sieb, nimmt das Fett ab und giebt ihn, mit etwas Kartoffelmehl seimig gemacht, zu den Fricandeaux. Die passendsten Garnituren sind gebratene Kartoffeln, Kartoffel- oder Reis-Beignets, Spinat, Sauerampfer, Endivien u. s. w.

Da die vier Nüsse einer Kalbskeule von 18 bis 20 Pfund für zwei Schüsseln, also für 20 Personen ausreichen, so würde eine der beiden stärkeren für 8 Personen genügen. Die stärkste nach innen liegende Nuß ist die gesuchteste und wird insbesondere mit dem Namen Kalbsnuß bezeichnet.

399. Kalbsnuß à la Nesle (spr. a la Nehl).

Aus einer starken, altgeschlachteten Kalbskeule löst man die untere Nuß aus, häutet sie von beiden Seiten, klopft sie mit der Fläche des Hackmessers etwas breit, rundet die Kanten ab und spickt die Nuß recht

sauber. Ist die Kalbskeule von einem Fersenkalbe, so wird das an der Nuß befindliche Euter abgeschnitten und mit dieser wie in der vorigen Nummer in 1½ bis 2 Stunden gar gemacht und recht schön glacirt. Während dieser Zeit schabt man 1 Pfund schieres Kalbfleisch (man kann dies von der kleinsten Nuß abschneiden) aus Haut und Sehnen, hackt es recht fein, stößt es mit 12 Loth Butter und einem Drittel so viel Panade, als man Fleisch hat, im Mörser, fügt Salz, etwas gestoßenen Pfeffer und Muskatnuß, so wie ein Ei hinzu und streicht die Farce durch ein Sieb. Nun rührt man so viel Bechamel-Sauce (Nr. 188) dazu, bis die gemachte Probe einen delikaten Kloß ergiebt, formt mit zwei Theelöffeln (S. 26, Kneffes) Klöße von der Farce, die man in Bouillon oder kochendem Wasser in einigen Minuten gar ziehen läßt. Man bereitet dann, wie es in Nr. 188 beschrieben, eine kräftige, etwas dicke Bechamel-Sauce, thut einen Theil davon auf die Klöße, die man im Wasserbade (au bain-marie, Seite 22) warm stellt, verdünnt die übrige Sauce mit dem Fond der Kalbsnuß, schneidet letztere, so wie das Euter in schräge Querscheiben, richtet Beides auf einer langen Schüssel an und garnirt es mit den Fleischklößen.

Man giebt auch eine Madeira- oder Tomate-Sauce zu der Kalbsnuß und garnirt sie dann mit Kartoffel- oder Reis-Beignets.

400. Fricandelles (spr. Frikanghdell) von Kalb.

Man löst eine oder zwei Nüsse, je nach der Personenzahl, aus einer altgeschlachteten Kalbskeule, schneidet sie, nachdem man sie abgehäutet, in fingerdicke Scheiben, klopft diese mit einem flachen Hackmesser etwas breit, giebt ihnen mit dem Messer eine länglich runde Form, etwa von der Größe eines Cotelettes, spickt sie und macht sie wie die Fricandeaux in Nr. 398 in einer Stunde im Ofen gar. Zu Ende dieser Zeit begießt man sie mit ihrem Fond, bis sie schön glacirt sind und giebt sie entweder als ein selbstständiges Gericht zum großen Stück mit ihrer etwas seimig gemachten Jus, oder man benutzt sie als Gemüse-Beilagen.

401. Grénadins (spr. Grenadängh) von Kalb.

Man bereitet diese ganz ebenso wie die Fricandelles, nur sind sie durch ihre Gestalt von jenen unterschieden, indem sie an dem einen Ende rund, am andern spitz, herzförmig geschnitten werden. Man giebt sie zum Entrée mit Maronen- oder Champignons-Püree, oder als Gemüse-Beilage.

Braucht man nur wenig Fricandelles oder Grénadins, so kann man sie auch aus einem Cotelett- oder Nieren-Stück schneiden.

402. Wiener Schnitzel.

Je nach Bedarf löst man eine oder zwei Nüsse aus einer Kalbskeule, häutet sie und schneidet sie in fingerdicke Scheiben, die man länglich rund oder herzförmig zustutzt. Dann bestreut man die Schnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer, panirt sie in Ei und geriebener Semmel und bratet sie in Butter von beiden Seiten gelbbraun, oder backt sie in heißem Backfett zu schöner Farbe. Man giebt die Schnitzel mit einer starken Jus und mit in Achtel geschnittenen Citronen zur Tafel.

403. Gebratener Kalbsrücken.

Einen starken, recht altgeschlachteten Kalbsrücken stutzt man sauber zu, indem man die Enden der Rippen mit dem Hackmesser egal abhaut und häutet, und spickt ihn recht kraus. Dann legt man den Rücken in eine passende Bratpfanne, bestreut ihn mit Salz, übergießt ihn mit Butter und bratet ihn in 1½ Stunden recht saftig gar, indem man ihn fleißig begießt und ab und zu etwas Bouillon oder Wasser hinzufügt. Sollte er sich während dieser Zeit zu braun färben, so bedeckt man ihn mit einem Butterpapier. Ist der Kalbsrücken gar, so nimmt man ihn heraus, löst beide Rückenmuskeln vom Knochen, schneidet sie in schräge Querscheiben und legt sie in ihrer vorigen Lage wieder auf dem Rückenknochen zusammen. Die Bratpfanne wird mit etwas Bouillon oder Jus ausgespült, diese durchgegossen, entfettet und mit etwas brauner Sauce oder mit Kartoffelmehl seimig gemacht und als Sauce zum Kalbsrücken gegeben. Als Garnitur passen gebratene Kartoffeln, Kartoffel-Beignets u. s. w., oder Macaroni, wie sie in Nr. 354 zum Rindfleisch beschrieben sind. Statt der Jus kann man eine der bei den Kalbsnüssen angegebenen Saucen zu dem Kalbsrücken geben.

404. Kalbs-Filets à la Provençale (spr. Fileh a la Prowanghßahl).

Nachdem man einen guten Kalbsrücken gehäutet hat, wird jede der beiden Rückenmuskeln (Filets) in einem Stück vom Knochen abgelöst, mit der Fläche des Hackmessers etwas breit geschlagen und sauber gespickt. Dann marinirt man die Filets mit in Scheiben geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebeln, Petersilie, Thymian, Basilikum, einem Glase Weißwein, Citronensaft und frischem Provenceröl 10—12 Stunden, indem man sie öfter umwendet, thut etwas zerlassene Butter in ein passendes Geschirr,

legt die Filets darauf, gießt die Marinade durch ein Sieb darüber, so wie auch einige Löffel Jus, die man von den Knochen des Kalbsrückens bereitet hat, und läßt die Filets im Ofen anfangs zugedeckt, später aber offen recht schön glaciren. Hierauf schneidet man sie in schräge Scheiben und richtet sie in ihrer vorigen Gestalt auf einer Unterlage von Brod oder Reis (siehe Nr. 342), die man auf einer langen Schüssel befestigt hat, an. Als Garnitur werden Artischocken-Böden dazu gegeben, die man folgendermaßen bereitet. Man nimmt 16 Stück mittelgroße Artischocken, bricht die Blätter von den Böden, schält alles Grüne von diesen ab und reibt sie mit Citronensaft ein, damit sie recht weiß bleiben. Dann schneidet man einen Finger breit über den Böden die übrigen Blätter ringsum von diesen ab und läßt die Artischocken-Böden in Salzwasser so lange kochen, bis die in denselben befindlichen Fasern sich leicht entfernen lassen. Nachdem dies geschehen, werden die Artischocken nochmals in kaltem Wasser rein abgespült und mit einer feinen Kalbfleischfarce gefüllt, die man von den Abgängen der Filets nach Nr. 24 bereitet und mit fein gehackten, in Butter geschwitzten Kräutern, wie Petersilie, Schnittlauch und Champignons, vermischt hat. Sind alle Artischocken gefüllt, so legt man sie, den Boden nach unten, in eine flache Kasserolle oder einen Deckel, gießt ein paar Löffel Provenceröl darüber und läßt sie, mit einem Papier zugedeckt, im Ofen gar dämpfen, so daß sich die untere Seite schön braun färbt. Nun legt man die Artischocken-Böden einen halb über den andern rings um die Filets, bestreicht Alles recht blank mit etwas aufgelöster Tafel-Bouillon und giebt eine Tomate-Sauce, die man mit dem ausgespülten und durchgegossenen Fond der Filets verdünnt hat, dazu.

405. Roulettes (spr. Rulett) von Kalb, glacirt.

Nachdem man die Filets wie in der vorigen Nummer von den Knochen abgelöst hat, schneidet man sie in fingerdicke schräge Scheiben, klopft diese mit der flachen Seite des Hackmessers etwas breit, schneidet sie in längliche Vierecke, so daß sie etwa anderthalb Zoll breit und vier Zoll lang sind und spickt sie auf der einen Seite mit feinen Speckfäden. Die Abgänge der Filets schabt man aus den Sehnen, hackt sie recht fein, vermischt sie mit einem Drittel so viel Butter und einem Drittel so viel Panade, als man Fleisch hat, thut das nöthige Salz, gestoßenen Pfeffer, eine fein gehackte und in Butter weich geschwitzte Zwiebel, so wie ein Ei dazu, rührt die Farce entweder im Reibenapf oder im Mörser recht weiß und streicht sie durch ein Sieb. Hierauf werden die Kalbfleischscheiben

auf der ungespickten Seite einen halben Finger dick mit der Farce bestrichen, aufgerollt, mit einem Bindfaden umbunden, damit sie beim Kochen nicht auseinander gehen, und dicht neben einander in eine passende Kasserolle, in welche man etwas zerlassene Butter gethan hat, gelegt. Dann gießt man einige Löffel Jus darüber und läßt sie im Ofen oder auf gelindem Feuer in einer Stunde schön glaeiren. Beim Anrichten schneidet man den Bindfaden ab, richtet die Rouletts kranzförmig auf einer Schüssel an, bestreicht sie nochmals mit ihrem Fond und giebt Endivien, ein Sauerampfer=Püree oder ein Emincée (spr. Emängßeh) von Champignons in die Mitte.

Man kann die Rouletts auch von einem derben Stück aus der Keule schneiden.

406. Kalbsnierenstück mit saurer Sahne.

Für 8 Personen nimmt man ein einfaches, recht altgeschlachtetes Kalbsnierenstück, an welchem sich noch 3—4 Rippen befinden, haut den Rückenknochen ab, knickt die Rippen ein und schiebt sie, so wie auch die Bauchlappen unter, damit das Stück eine recht runde Form erhält. Hierauf häutet man die Fleischseite recht fein, spickt sie mit Luftspeck, bratet das Nierenstück, nachdem es gesalzen, mit Butter eine Stunde lang, gießt dann ½ Quart saure Sahne darüber und läßt es damit noch eine halbe Stunde unter öfterem Begießen gehen, bis daß die Sahne ganz kurz eingebraten und die obere Seite des Nierenstückes eine schöne braune Farbe hat. Beim Anrichten löst man die Rückenmuskel wie beim Kalbsrücken aus, schneidet sie in schräge Scheiben und legt sie in ihrer vorigen Gestalt wieder auf den Knochen. Die Niere wird ebenfalls in Scheiben geschnitten und an dem einen Ende des Nierenstückes angerichtet. Die Bratpfanne spült man mit etwas Jus oder Sahne aus, gießt diese durch ein Sieb und macht sie mit etwas Kartoffelmehl seimig.

407. Gefülltes Kalbsnierenstück à la Monteglas (spr. a la Mongtglah).

Ein Nierenstück wird wie in der vorigen Nummer, aber ungespickt und ohne Sahne, saftig gar gebraten. Sobald es erkaltet ist, schneidet man das Fleisch und die Niere aus und haut auf der Seite, wo das Fleisch sich befand, die überstehenden Rückenknochen glatt ab, so daß der Knochen gerade liegt. Auf der Seite aber, auf welcher die Niere war, setzt man an beiden Enden des Knochens einen zwei Finger hohen Rand von fester Kalbfleischfarce auf, so daß das Ganze einen länglich viereckigen Kasten bildet. Das Fleisch, die Niere und ein Dutzend in Butter und

Citronensaft geschwitzte Champignons schneidet man in feine Scheiben, kocht von guter Bouillon mit dem nöthigen Weißmehl, einem Glase Weißwein und dem Champignons-Fond eine dicke Sauce ein, legirt sie mit 4—5 Eigelben, schärft sie mit Citronensaft ab und streicht sie durch ein Sieb. In diese Sauce thut man nun die geschnittenen Ingredienzien, füllt dies Ragout in den wie oben bereiteten Kasten, bestreut die Oberfläche dick mit geriebenem Parmesankäse, träufelt zerlassene Butter oder Krebsbutter darüber und giebt dem Ganzen auf einem Kasserolldeckel im Ofen eine schöne Farbe. Nachdem man das Nierenstück auf einer passenden Schüssel angerichtet hat, gießt man ein paar Löffel kräftige Jus darunter. Will man es garniren, so würden Reis-Croquets, wie sie in Nr. 336 beschrieben, am besten dazu passen.

408. Kalbs-Coteletts à l'Anglaise (spr. a Lançlähs').

Man nimmt dazu ein starkes, altgeschlachtetes Rippenstück (Kalbs-Karree), trennt das Fleisch durch einen Schnitt von den Rückenwirbeln und haut diese ab, so daß die Rippen mit dem daran haftenden Rückenfleisch zurück bleiben. Dann häutet man das Fleisch rein ab und schneidet die Coteletts etwa einen Zoll dick, indem man, wenn das Karree stark ist, das Fleisch und die Haut zwischen jeder Rippe durchschneidet, so daß das Cotelett aus einer Rippe und dem daran haftenden Fleisch besteht. Ist das Karree aber nur schwach, so muß man es, damit die Cotelette die erforderliche Stärke bekommen, immer nach je zwei Rippen durchschneiden, von denen man jedoch die eine ablöst. Nun haut man am untern Ende der Rippe den noch etwa daransitzenden Rückenknochen ab, macht einen Finger breit über dem Fleisch rings um den Knochen einen Einschnitt, schabt die Haut mit dem Messer rein bis zur Spitze des Knochens ab und durchhaut diesen mit dem Hackmesser, so daß er etwa noch 1½ Zoll über das Fleisch hinausragt. Hierauf taucht man das Cotelett in Wasser, klopft es mit der Fläche des Hackmessers etwas breit und schneidet ringsum die Sehnen und die Haut ab, so daß das Cotelett recht rund und etwa einen Finger dick wird. Sind sämmtliche Cotelette so zugestutzt, so bestreut man sie auf beiden Seiten mit etwas Salz und gestoßenem Pfeffer, taucht sie, wenn man sie rösten will, in zerlassene Butter, wälzt sie in geriebener Semmel und röstet sie bei nicht zu starkem Kohlenfeuer von beiden Seiten braun. Sind die Cotelette zum Braten bestimmt, so panirt man sie in Ei und geriebener Semmel, bratet sie in Butter von beiden Seiten braun und giebt ebenso, wie zu den gerösteten,

eine kräftige Jus und gebratene Kartoffeln, oder ein Kartoffel=Püree dazu. Man rechnet ½—¾ Pfd. Cotelett=Fleisch auf die Person.

409. Gehackte Coteletts.

Da man im Sommer, namentlich auf dem Lande, sich oft nichts anderes als frisch geschlachtetes Kalbfleisch verschaffen kann, die Coteletts aber, wenn man sie wie oben davon bereiten wollte, sehr hart ausfallen würden, so hilft man sich dadurch, daß man sie hackt*), wodurch sie bedeutend zarter werden, wobei man folgendermaßen verfährt. Man schneidet das Fleisch rein aus den Knochen, schabt es aus Haut und Sehnen und hackt es mit einem Drittel so viel geschabtem Speck oder Kalbsnierentalg und etwas eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel recht fein. Die Rippenknochen hat man inzwischen von einander geschnitten, die Haut rein abgeschabt bis auf ein anderthalb Zoll langes Stück, welches man daran läßt. Nun theilt man das gehackte Fleisch in so viel gleiche Theile, als man Knochen hat, nimmt einen Fleischtheil, hackt ihn mit dem Messer fest auf einen Knochen und zwar auf der Seite, wo sich die Haut noch an diesem befindet, giebt den Coteletts eine länglich runde Form und macht sie etwa einen Finger dick. Hierauf panirt man sie, nachdem sie alle fertig sind, in Ei und geriebener Semmel, bratet sie in Butter von beiden Seiten gelb und giebt eine kräftige Jus dazu.

Man kann diese Coteletts noch auf eine andere Art bereiten, indem man wie in Nr. 408 die Rückenknochen davon abhaut, das Fleisch häutet, dann das Rippenstück zwischen jeder Rippe durchschneidet, den Knochen an jedem Cotelett beputzt und das Fleisch mit der Fläche des Hackmessers so lange schlägt, bis es ganz zermalmt ist und sich nun mit dem Messer leicht in Form eines Coteletts an den Knochen fest dressiren läßt. Diese Coteletts werden gebraten oder geröstet.

410. Gespickte oder glacirte Kalbs=Coteletts mit Maronen=Püree.

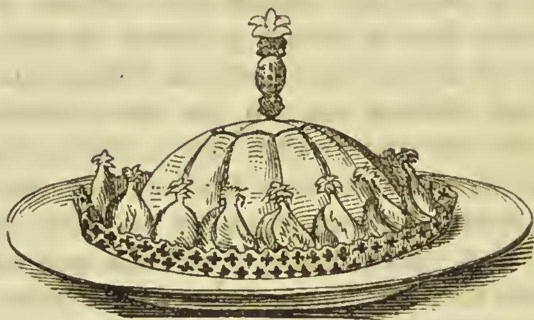
Die Coteletts werden wie in Nr. 408 einen Finger dick geschnitten

---

*) Diese Methode hat außerdem noch den Vortheil, daß man bedeutend mehr Coteletts erhält, denn wenn 1 Pfund Kalbs=Rippenstück höchstens drei starke Coteletts giebt, so gewinnt man aus demselben Quantum wenigstens vier gehackte Coteletts. Ferner ist noch zu bemerken, daß man alle Coteletts, wenn sie zum großen Stück bestimmt sind, so groß und stark wie möglich macht; werden sie dagegen zum Entree oder zur Gemüse=Garnitur verwendet, so formt man sie bedeutend kleiner.

und, nachdem sie mit dem Hackmesser breit geklopft, recht rund beputzt, hierauf fein gespickt und wie die Fricandelles in Nr. 400 mit etwas Jus in einer Stunde weich gedämpft und recht blank glacirt. Nun befreit man 2 Pfund Maronen (süße Kastanien) von der ersten, und nachdem man sie einige Minuten in kochendes Wasser gethan, von der zweiten Schale, kocht sie mit Jus oder Bouillon, einem Stück Butter, Zucker und etwas Salz recht weich und streicht sie durch ein Sieb. Dann thut man dies Püree in eine Kasserolle, verdünnt es, wenn es zu dick ist, mit etwas brauner Sauce oder Jus und verrührt vor dem Anrichten ein gutes Stück recht frische Butter darin. Die Cotelettes werden auf einer Unterlage (siehe Nr. 342) oder ohne diese gleich auf einer runden Schüssel, welche man mit einem Nudelteigrand umgeben hat, en mironton (S. 27) angerichtet, nochmals mit ihrem Fond glacirt und das Maronen=Püree in der Mitte angerichtet. Die Knochen besteckt man mit kleinen Papier=Papilloten. Zwölf bis vierzehn Cotelettes reichen zu einem Entrée für 10 Personen. (Siehe die Fig. 33.)

Fig. 33.



411. Sautirte (spr. sohtirte) Cotelettes aux fines herbes (spr. oh Fiehnserb).

Zum Gelingen dieser Schüssel ist es vor allen Dingen erforderlich, daß das Rippenstück recht weiß und so altgeschlachtet wie möglich ist. Die Cotelettes werden wie in Nr. 408 behandelt, so daß sie etwa einen Finger dick und ringsum von allen Sehnen recht rund beschnitten sind. Man hackt nun Petersilie, Schnittlauch, Champignons, etwa 12 Sardellenhälften, die man gewaschen und von den Gräten gerissen hat und 2 Eßlöffel voll Capern recht fein, streut etwas davon auf den Boden einer flachen Kasserolle oder eines Deckels, den man mit Butter ausgestrichen hat, legt die Cotelettes darüber, bestreicht sie mit dem Rest der

gehackten Ingredienzien und übergießt sie mit geschmolzener Butter. Kurz vor dem Anrichten setzt man die Kasserolle auf ein scharfes Feuer, dreht die Cotelets, sobald sie auf der einen Seite steif sind, um, bratet sie von der anderen Seite gar und richtet sie auf einer langen Schüssel an. Nachdem man die Butter abgegossen, spült man die Kräuter mit einem paar Löffel brauner Sauce und etwas Bouillon los, schärft diese Sauce mit etwas Citronensaft ab und giebt sie zu den Cotelets, sowie gekochte oder gebratene runde Kartoffeln oder ein Kartoffel=Püree.

412. Kalbs=Cotelets à la Bellevue (spr. a la Bellwüh).

Nachdem man 12 Kalbscotelets, wo möglich noch etwas dicker geschnitten hat, wie in der vorigen Nummer, durchzieht man sie der Dicke nach mit kleinen Fäden, die man von Speck, recht rother Pökelzunge und Trüffeln geschnitten hat, legt die Cotelets in ein passendes flaches Geschirr, übergießt sie mit Bouillon, fügt Salz, Wurzelwerk, eine Zwiebel und ein Bouquet hinzu und läßt sie in 1—1¼ Stunde gut zugedeckt gar dämpfen. Hierauf nimmt man die Cotelets heraus, legt sie auf ein Blech, bedeckt sie mit einem flachen Deckel, den man leicht beschwert und läßt sie erkalten. Nun schneidet man die heraussstehenden Enden der Speck=, Zungen= und Trüffelfäden recht glatt ab, schneidet die Cotelets rund, putzt den Knochen recht weiß, übergießt den Boden eines flachen Kasserolldeckels, in dem die Cotelets bequem Platz haben, dünn mit recht klarer Fleisch=Gallerte (Nr. 81), läßt diese auf dem Eise erstarren, legt die Cotelets darauf und gießt noch so viel Gallerte darüber, bis sie etwa einen Messerrücken dick davon bedeckt sind. Sobald die Fleisch=Gallerte auf dem Eise erstarrt ist, taucht man ein kleines Messer in kochendes Wasser, fährt damit rings um die Cotelets, hält den Kasserolldeckel einen Augenblick über kochendem Wasser und richtet nun die Cotelets, die jetzt leicht von dem Deckel loslassen, auf einer runden Schüssel en mironton an. Jetzt steckt man auf jeden Cotelett=Knochen eine Papier=Papillote und richtet in der Mitte eine kalte Macédoine (spr. Maßedoahn, gemischtes Gemüse) an, die man folgendermaßen bereitet: Ein Dutzend geputzte Mohrrüben schneidet man in zolldicke Scheiben und sticht diese mit einem glatten runden Gemüseausstecher zu kleinen Säulchen aus, die man in kochendem Wasser blanchirt und mit etwas Bouillon, Salz und einem Stückchen Zucker weich kocht. — Geputzten Spargel schneidet man in zolllange Stücke und kocht diesen in Salzwasser gar. — Junge grüne Bohnen schneidet man, wenn sie abgezogen sind, in längliche Vierecke und kocht sie in Salzwasser recht grün, ebenso

ein paar Löffel voll grüne Erbsen. Nachdem alle diese Gemüse erkaltet sind, vermischt man sie mit einem paar Löffel nach Nr. 241 gerührte Magnonaisen-Sauce und richtet sie in der Mitte der Cotelettes an. Den Rand der Schüssel belegt man mit gehackter oder in dreieckige oder viereckige Croutons geschnittener Fleischgallerte.

413. Brisoletts.

Man kann sie aus dem Rippenstück oder aus der Keule, überhaupt von jedem Kalbfleischabgang bereiten. Das Fleisch wird aus Haut und Sehnen geschabt, mit einem Drittel so viel Luftspeck oder Nierentalg und etwas eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel recht fein gehackt, das nöthige Salz, etwas gestoßener Pfeffer und Muskatnuß dazu gethan und die Brisoletts, entweder länglich rund oder viereckig etwa einen halben Finger dick dressirt, in Ei und Semmel panirt und in Butter von beiden Seiten gelbbraun gebraten. Man verwendet sie nur als Gemüse-Garnitur.

414. Klops von Kalbfleisch.

Sie werden ganz so wie die in Nr. 371 beschriebenen Klops von Rindfleisch bereitet, auch mit denselben Saucen zur Tafel gegeben.

415. Glacirte Kalbsbrust.

Man nimmt eine recht weiße fette Kalbsbrust, schneidet die rothen Brustknochen aus, haut die Rippenspitzen gerade, klopft die Brust ein paarmal mit der Fläche des Hackmessers, damit die darin befindliche Luft entweicht, setzt sie mit Wasser zum Feuer, läßt sie heiß werden und wäscht sie nun rein ab. Hierauf thut man ein Stück Butter in eine passende Kasserolle oder einen Schmortopf, legt die Brust, welche man gesalzen, hinein, fügt eine Zwiebel, eine Mohrrübe und ein Petersilien-Bouquet hinzu, gießt so viel Bouillon oder auch Weißbier, daß die Brust damit bedeckt ist, darüber und läßt diese gut zugedeckt 1½—2 Stunden auf langsamem Feuer oder im Ofen gar schmoren. Sollte nach Verlauf dieser Zeit die Brühe noch zu lang sein, so läßt man sie kurz einkochen, damit sie sich braun auf dem Boden der Kasserolle ansetzt, begießt die Brust recht fleißig damit, wodurch sie eine schöne Farbe bekommt und recht blank glacirt wird. Nun nimmt man die Kalbsbrust heraus, schneidet sie der Quere nach in fingerdicke Scheiben und richtet sie auf einer langen Schüssel an. Die Brühe wird mit Bouillon oder Weißbier ausgespült, durchgegossen, mit etwas Klarmehl seimig gekocht

und als Sauce zur Kalbsbrust gegeben. Gekochte oder gebratene Kartoffeln, Kartoffel-Püree, Sauerampfer, Spinat oder Endivien passen am besten dazu.

416. Glacirte Kalbs-Tendrons (spr. Tanghdrongh).

Nachdem man eine Kalbsbrust wie in der vorigen Nummer in heißem Wasser recht weiß gewässert hat, kocht man sie in Bouillon oder Wasser mit Wurzelwerk, einer Zwiebel und nur sehr wenig Salz gar, nimmt sie heraus, entfernt die Rippen- sowie die Brustknochen und läßt die Brust zwischen zwei flachen Deckeln oder Blechen, die man etwas beschwert, erkalten. Hierauf wird die Brust in etwa drei Finger breite, herzförmige Stücke geschnitten, die man in eine flache Kasserolle oder einen Kasserolldeckel neben einander legt. Die Kalbsbrust-Brühe, welche man inzwischen durchgegossen, mit etwas Jus oder Zuckerfarbe braun gefärbt und zur Hälfte eingekocht hat, gießt man über die Kalbs-Tendrons und läßt diese unter öfterem Begießen auf dem Feuer oder im Ofen damit recht blank glaciren. Man verwendet sie entweder als Entrée zu einem Emincée (spr. Emänghßeh) von Champignons, oder auch zu Gemüse-Beilagen.

417. Farcirte Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust wird wie in Nr. 415 in heißem Wasser gewässert, rein abgewaschen und dann das Fleisch mit dem Messer von den Rippen losgetrennt, doch so, daß es an beiden Enden, so wie an der abgerundeten Seite der Brust noch mit den Knochen zusammenhängt. In die dadurch entstandene Oeffnung füllt man eine von einem Pfund Kalbfleisch nach Nr. 23 bereitete Kalbfleischfarce, die man mit in Butter geschwitzten, fein gehackten Champignons, Petersilie und Schnittlauch vermischt. Man kann auch eine Semmelfarce machen, indem man 8 Loth Butter mit 3 ganzen Eiern zu Sahne rührt, Salz, Muskatnuß und wenn man es liebt, etwas Zucker und Citronenschale, und so viel geriebene Semmel (etwa 8 Loth) hinzufügt, daß die abgekochte Probe einen nicht zu weichen Kloß ergiebt. Mit dieser Farce, der man noch beliebig gereinigte Corinthen beimischen kann, füllt man die Brust, näht die Oeffnung mit dünnem Bindfaden zu, macht die Kalbsbrust in Bouillon oder Weißbier gar, glacirt sie schön braun, nimmt sie, sobald sie gar ist, heraus, schneidet sie in Querscheiben und giebt sie mit ihrem durchgegossenen und seimig gemachten Fond zur Tafel. Ist die Brust

mit einer Kalbfleischfarce gefüllt, so kann man statt ihrer Brühe eine braune Capern-, Champignons- oder Morchel-Sauce dazu geben*).

418. Kalbsbrust mit Majoran.

Die Brust wird blanchirt, gewaschen und mit einem Stück Butter, mit Bouillon oder Weißbier, mit Wurzelwerk und etwas getrocknetem Majoran gar gedämpft. Dann nimmt man sie heraus, gießt den Fond durch ein Sieb, kocht ihn nochmals mit etwas Majoran auf und macht ihn mit etwas Klarmehl seimig. Nachdem man noch für einen Silbergroschen Milchbrod in kleine Würfel geschnitten und in Butter gelbbraun gebraten hat, streut man die eine Hälfte davon über die geschnittene und angerichtete Brust und giebt die andere mit dem Kalbfleischfond in einer Saucière zur Tafel.

419. Frikassee von Kalbsbrust.

Nachdem man die Brust in warmem Wasser gewässert hat, läßt man sie etwa 10 Minuten mit Wasser kochen, kühlt sie in kaltem Wasser ab, trocknet sie auf einem Tuch ab und haut sie in 2 Finger breite Stücke. Dann läßt man ein Stück Butter in einer Kasserolle zergehen, schwitzt eine Zwiebel und ein Stückchen Lorbeerblatt darin, thut ein paar Löffel Mehl dazu, läßt diese noch einige Augenblicke schwitzen und rührt langsam so viel von dem Wasser, in welchem man die Brust blanchirt hat, dazu, daß man nach dem Aufkochen eine nicht zu dicke Sauce erhält, in die man die Kalbfleischstücke, so wie Salz und ein garnirtes Bouquet thut und sie langsam weich kochen läßt. Während des Kochens entfernt man das Fett und den Schaum, nimmt das Fleisch, sobald es gar ist, mit dem Schaumlöffel heraus, kocht die Sauce mit etwas Weißwein zur gehörigen Dicke ein, legirt sie mit einigen Eigelben, schärft sie mit Citronensaft und Sardellenbutter ab und gießt sie durch ein Sieb auf das Kalbfleisch, welches man in eine andere Kasserolle gethan hat. Nun fügt man noch kleine Semmelklöße, die man wie in Nr. 52 oder 53 bereitet, hinzu und hält das Frikassee bis zum Anrichten im bain-marie (S. 22) heiß.

---

*) Will man die Brust spicken, so macht man, nachdem man sie gefüllt, die obere Seite derselben in heißem Wasser steif, spickt sie mit Luftspeck und glacirt die Brust wie gewöhnlich.

420. Ein feineres Frikassee von Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust wird wie in Nr. 416 zu den Kalbs=Tendrons gar gekocht und nachdem sie zwischen zwei leicht beschwerten Deckeln erkaltet ist, in saubere Stücke geschnitten, die man in eine Kasserolle legt. Man thut ein Dutzend in Butter einpassirte Champignons, eine Hand voll gereinigte und in Bouillon gar geschwitzte Morcheln, kleine runde Klöße, die man aus einer nach Nr. 28 bereiteten Fischfarce (½ Pfund Hecht oder Zander genügt) geformt und abgekocht hat, 1 Pfund in Stücke geschnittene Kalbsmilch, die man blanchirt und in Bouillon gar gemacht hat und ebenso große Stücke von 4 Rindergaumen, die man nach Nr. 378 bereitet, zu dem Kalbfleisch. Die Brühe, in welcher die Kalbsbrust gar gemacht ist, gießt man durch ein Sieb und verkocht sie mit Weißmehl und einem Glase Weißwein zu einer seimigen Sauce, die man mit einigen Eidottern legirt, mit Citronensaft und Sardellenbutter abschärft und durch ein Sieb oder Tuch auf die eingeschnittenen Ingredienzien gießt. Nachdem man das Frikassee durch Umschwenken, nicht etwa durch Rühren mit einem Löffel, gut durcheinander gemischt hat, stellt man es im bain-marie heiß und garnirt es, nachdem es angerichtet ist, mit Fleurons von Butterteig, (siehe Butterteig).

Man kann das Frikassee noch auf eine andere Art zusammensetzen, wenn man zu der wie oben bereiteten und geschnittenen Kalbsbrust Spargel, den man in Stücke geschnitten und in Wasser und Salz gar gekocht hat, Blumenkohl, der in kleine Rosen geputzt und in Wasser und Salz nicht zu weich gekocht ist, die ausgebrochenen Schwänze von ½ Schock gekochten Krebsen und kleine nach Nr. 52 bereitete Semmelklöße mischt. Die Sauce wird durch Krebsbutter roth gefärbt und das Frikassee mit den Krebsnasen, die man mit der Semmelkloßmasse farcirt und in Wasser abgekocht hat, belegt.

421. Frikassee von Kalbfleisch mit Majoran.

Die Kalbsbrust wird, nachdem sie blanchirt und in Stücke gehauen ist, wie in Nr. 419 in einer aus Weißmehl mit dem Blanchir=Wasser bereiteten, nicht zu dicken Sauce mit einer Zwiebel und Wurzelwerk gar gekocht und dann mit dem Schaumlöffel in eine andere Kasserolle gethan. Die Sauce wird nun durchgegossen, mit feingehacktem Majoran und Petersilie zur gehörigen Dicke eingekocht und nebst nach Nr. 53 bereiteten Semmelklößen zu dem Fleisch gethan. Nachdem man nun das

Ganze durch Umschwenken unter einander gemischt hat, hält man es bis zum Anrichten au bain-marie warm*).

422. Gebratenes Kalbsblatt mit saurer Sahne.

Man nimmt dazu ein starkes, recht weißes Kalbsblatt, häutet es sauber ab, spickt es recht kraus mit Luftspeck, thut das Blatt in eine Bratpfanne, bestreut es mit Salz, übergießt es mit zerlassener Butter und bratet es unter öfterem Begießen in 1½ bis 2 Stunden im Ofen gar. Zu Ende der Bratzeit thut man ⅓ Quart dicke saure Sahne über den Braten und läßt ihn damit vollends gar und zu schöner brauner Farbe braten, doch ist auch hierbei ein fleißiges Begießen Hauptbedingung. Beim Anrichten löst man die auf der breiten Seite des Blattes befindlichen beiden Muskeln vom Knochen, schneidet sie in Querscheiben und legt sie wieder in ihre vorige Lage. Ebenso verfährt man mit dem näher am Gelenk befindlichen Fleisch. Die Bratenjus wird bereitet, indem man die Bratpfanne mit etwas Bouillon und saurer Sahne ausspült, die Sauce durchgießt und mit etwas Kartoffelmehl feimig macht.

423. Gekochter Kalbskopf.

Der Kalbskopf wird recht weiß und sauber gebrüht und die noch daran befindlichen feinen Härchen über einer Spiritusflamme abgesengt. Dann macht man auf der unteren Seite des Kopfes der Länge nach einen Einschnitt, löst mit einem scharfen Messer Haut und Fleisch von beiden Kinnbackenknochen, bricht diese aus den Gelenken und schneidet die Zunge heraus. Hierauf macht man rings um den unteren Theil der Schnauze einen Einschnitt, löst die Haut davon ab, bis das Nasenbein blos gelegt ist, haut dies mit dem Hackmesser ab und läßt den Kalbskopf, nachdem man noch die Augen mit einem Messer ausgestochen und die Ohren innen recht sauber geputzt hat, in lauwarmem Wasser gut auswässern. Nun näht man die Haut unter dem Kopf wieder zusammen, blanchirt ihn und kocht ihn in Wasser mit Salz, Wurzelwerk, Zwiebeln, Gewürz und einem Bouquet gar. Beim Anrichten nimmt man den Kalbskopf heraus, entfernt den Bindfaden, schneidet die Haut über der Stirn der Länge nach auf, trennt die Hirnschale mit der Spitze eines starken Messers in zwei Theile und nimmt das Gehirn heraus. Dieses wird nun mit Salz und Pfeffer bestreut und wieder mit der Haut be-

*) Zu den in Nr. 419—421 beschriebenen Frikassees kann man statt der Kalbsbrust die Rippenstücke, den Hals oder das Blatt in derselben Art verwenden.

deckt. Die Zunge schneidet man, wenn die äußere Haut davon abgezogen ist, in Querscheiben und richtet sie um den Kalbskopf an, den man noch mit frischer Petersilie garnirt. Man giebt eine nach Nr. 220 bereitete Rosinen- oder eine Holländische Sauce nach Nr. 235 dazu.

424. Sülze von Kalbskopf.

Nachdem man den Kopf wie in Nr. 423 in einem Stück von den Knochen gelöst, die Zunge und das Gehirn herausgenommen, wässert man ihn recht weiß, befreit das Gehirn von den Häuten und Adern, blanchirt den Kopf und die Zunge einige Augenblicke in Wasser, wäscht ihn nochmals ab und setzt ihn mit Wasser, einem Theelöffel voll Pfefferkörnern, 2 Lorbeerblättern, 3—4 Zwiebeln, Wurzelwerk, einem wenig Thymian und Basilikum, Salz und so vielem Essig zum Feuer, daß das Wasser säuerlich schmeckt. Nachdem er recht weich gekocht, läßt man ihn erkalten, schneidet ihn so wie auch die Zunge und das Gehirn, welches man in Wasser, Salz, Gewürz und Essig gar gekocht hat, in Würfel oder Streifen, gießt die Brühe durch ein feines Tuch oder Sieb, kocht sie mit einigen Citronenscheiben ohne Kerne so weit ein, daß eine davon kalt gestellte Probe so fest ist, um sich schneiden zu lassen. Nun mischt man die Brühe mit dem Fleisch, füllt die Mischung in einen tiefen irdenen oder porzellanenen Napf und läßt sie erkalten und fest werden. Beim Gebrauch hält man den Napf einige Augenblicke in warmes Wasser, stürzt die Sülze auf eine Schüssel, garnirt sie mit Citronenscheiben und frischer Petersilie und giebt sie mit Oel und Essig oder mit einer Remouladen-Sauce (siehe Nr. 243) zur Tafel.

425. Kalbskopf en tortue (spr. angh Tortüh).

Der Kalbskopf wird wie in der vorigen Nummer gesengt und die Haut und das Fleisch, indem man, wie in Nr. 424, bei der unteren Seite anfängt, in einem Stück vom Knochen gelöst. Dann schneidet man die Zunge heraus, haut die Hirnschale mit einem Hackmesser ab, ohne das Gehirn zu beschädigen, nimmt dies heraus, befreit es von den blutigen Häuten und Adern und kocht es in Wasser mit Salz, einer Zwiebel, Gewürz und Essig gar. Der ausgelöste, recht weiß gewässerte Kalbskopf wird blanchirt, dann in viereckige oder runde Stücke geschnitten und nebst der Zunge mit guter Bouillon, einer Zwiebel, Gewürz und Madeira recht weich gekocht. Man bereitet von 1½ Pfund Hecht nach Nr. 28 eine recht weiße, sehr feine Fischfarce, formt die eine Hälfte davon mit 2 Theelöffeln zu kleinen Quenelles und vermischt die andere

mit 4 hartgekochten, durchgestrichenen und 2 rohen Eigelben, so wie mit einer Prise Cajenne-Pfeffer. Hiervon rollt man mit etwas Mehl kleine runde Klöße, die man, so wie auch die Quenelles, in kochendem Wasser gar macht, abspült und in eine Kasserolle thut. Hierauf fügt man zu den Klößen zwanzig in Butter einpassirte Champignons, ½ Pfund in Scheiben geschnittene Trüffeln und ⅓ Schock Krebsschwänze, bereitet eine recht kräftige Madeira-Sauce nach Nr. 209, thut eine Messerspitze Cajenne-Pfeffer dazu, gießt die eine Hälfte der Sauce über das Ragout, thut die andere in eine kleine Kasserolle und stellt beides im bain-marie warm. Inzwischen hat man das erkaltete Gehirn in kleine Stücke geschnitten, diese mit Salz, Pfeffer und Citronensäure marinirt, in einen Ausbackteig (Nr. 15) getaucht und in heißem Backfett zu schöner Farbe gebacken. Beim Anrichten werden die Kalbskopf-Stücke und die Zunge auf einer runden oder langen, mit einer Nudelteig-Bordüre versehenen Schüssel angerichtet, das Gehirn in kleinen Häufchen ringsum gelegt und das Ragout in der Mitte angerichtet. Mit der zurückgelassenen Sauce begießt man den Kalbskopf und giebt die übrige in einer Saucière apart.

426. Kalbszungen mit Capern-Sauce.

Für 8 Personen nimmt man 6—8 Kalbszungen, je nachdem sie groß sind, wäscht sie rein ab und blanchirt sie in kochendem Wasser. Hierauf setzt man die Zungen mit Wasser oder Bouillon zum Feuer, thut eine Zwiebel, Wurzelwerk, Gewürz und Salz dazu und kocht sie in 3 Stunden weich. Vor dem Anrichten nimmt man die Zungen heraus, zieht die Haut davon ab, schneidet sie der Länge nach in zwei Theile und richtet sie an. Man giebt eine braune Capern-Sauce nach Nr. 218 dazu.

427. Kalbszungen en papillotes (spr. angh Papiljoht').

Nachdem man die Kalbszungen wie in der vorigen Nummer gar gekocht hat, schneidet man sie halb durch, hackt gewaschene und geputzte Champignons, Petersilie und Schnittlauch recht fein, schwitzt diese Ingredienzien mit Butter auf dem Feuer ab und verbindet sie mit einem Paar Löffel recht dick eingekochter weißer Sauce. Dann knifft man so viel Viertelbogen Schreibpapier, als man Zungenstücke hat, der Hälfte nach zusammen, schneidet die Ecken rund, so daß das Papier eine herzförmige Gestalt bekommt und bestreicht es mit Provenceröl. Nun nimmt man ein solches Papierstück, thut auf die eine Hälfte desselben einen

Löffel voll von den gehackten Kräutern, legt ein Stück Zunge darauf, bedeckt dies wieder mit Kräutern, klappt die andere Hälfte des Papiers darüber und knifft es in übereinander liegenden Falten fest um die Zunge. Sind alle Zungenstücke so in Papier eingewickelt, so legt man sie auf einen Rost, stellt diesen eine Viertelstunde über gelindes Kohlenfeuer, richtet die Papilloten, wenn sie recht heiß sind, an und giebt eine gute Jus dazu.

428. Gebratenes Kalbsgehirn.

Vier Stück hinreichend gewässerte Kalbsgehirne werden von den blutigen Häuten und Adern befreit, in Wasser mit Salz, Essig, einer Zwiebel und Gewürz gar gekocht und dann behutsam mit dem Schaumlöffel auf eine Schüssel gethan. Sind die Gehirne erkaltet, so schneidet man sie in fingerdicke Scheiben, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und panirt sie in Ei und geriebener Semmel. Beim Anrichten werden die Scheiben in Butter von beiden Seiten braun gebraten und mit starker Jus als selbstständiges Gericht oder zum Gemüse als Beilage gegeben.

429. Kalbsgehirn mit Petersilien-Sauce (à la poulette, spr. a la pulett).

Das Kalbsgehirn wird wie in der vorigen Nummer gereinigt und gar gemacht. Dann kocht man mit Weißmehl, Bouillon und etwas von dem Wasser, in welchem das Gehirn gekocht ist, eine seimige Sauce, thut fein gehackte Petersilie und Schnittlauch, sowie ein gutes Stück Butter dazu, schärft die Sauce mit Citronensaft ab und bedeckt die inzwischen angerichteten Kalbsgehirne damit. Man kann die Schüssel mit dreieckigen oder runden, in Butter gelb gebratenen Semmelcroutons garniren. Das Gehirn braucht man nicht zu tranchiren, da es so weich ist, daß man es mit dem Löffel abstechen kann. Vier Gehirne reichen für 6—8 Personen.

430. Kalbsgehirn en magnonaise (spr. angh Manjonähs').

Sobald man die Kalbsgehirne wie in Nr. 428 gereinigt und in Wasser mit Essig u. s. w. gar gekocht hat, schneidet man sie, wenn sie erkaltet sind, in Scheiben, marinirt diese mit Salz, Pfeffer, Oel und Essig und rührt nach Nr. 241 eine dicke Magnonaisen-Sauce von etwa ½ Quart Oel, der man einen recht pikanten Geschmack giebt. Dann wird auf eine runde Schüssel eine Lage Gehirn gelegt, diese mit etwas Sauce bedeckt und so fortgefahren, bis das Gehirn recht hoch in Form einer Halbkugel angerichtet ist, doch muß man etwas Sauce zurück behalten.

Sechs bis acht hart gekochte Eier schneidet man auf dem dicken Ende gerade, daß sie stehen und dann in zwei Hälften. Ueber die Spitze jeder Eierhälfte legt man einen ½ Finger langen Streifen Sardelle, den man

Fig. 34.



gespalten hat, doch so, daß er an beiden Enden zusammenhängt und in diese Spalte legt man eine Reihe recht egale Capern. Sind alle Eier fertig, so setzt man sie rings um das angerichtete Kalbsgehirn, stellt zwischen jedes das Herz von einem frischen Salatkopf, bedeckt das Kalbsgehirn gleichmäßig mit der zurückbehaltenen Magnonaisen-Sauce und setzt auf die Spitze noch ein Salatherz.

431. Gebratene Kalbsmilch.

Man schneidet den Schlund, so wie alle an der Kalbsmilch sitzenden Fleischtheile und Häute rein ab, wässert die Milch in lauwarmem Wasser recht weiß und blanchirt sie ein paar Augenblicke in kochendem Wasser. Dann kocht man die Kalbsmilch in Bouillon mit einer Zwiebel und einer Mohrrübe gar, doch nicht zu weich, schneidet sie, wenn sie erkaltet ist, in einen halben Finger dicke Scheiben, bestreut diese mit Salz und Pfeffer, panirt sie mit Ei und geriebener Semmel und bratet sie in Butter von beiden Seiten braun. Die gebratene Kalbsmilch wird nur als Gemüse-Garnitur verwendet.

In derselben Art wie oben macht man die Kalbsmilch in Bouillon gar, wenn man sie zu Ragouts benutzen will, doch ist zu beachten, daß sie zwar gar, aber doch noch fest sein muß, wozu etwa eine Viertelstunde genügt.

432. Glacirte Kalbsmilch à la Financière (spr. a la Finanghßiähr).

Die Kalbsmilch wird wie in Nr. 431 gewässert aber nicht blanchirt, sondern so lange in heißem Wasser gelassen, ohne zu kochen, bis sie sich recht fest anfühlt. Dann nimmt man sie heraus, läßt sie zwischen

zwei Blechen, die man leicht beschwert hat, erkalten und spickt sie mit feinen Speckfäden recht dicht und egal. Hierauf legt man die Kalbsmilch in eine flache mit etwas Butter ausgestrichene Kasserolle, bestreut sie mit Salz, gießt ein paar Löffel nicht zu braune Kalbfleisch-Jus darüber, thut eine Zwiebel und eine Mohrrübe dazu und läßt die Kalbsmilch mit einem Butterpapier bedeckt im Ofen unter öfterem Begießen schmoren, bis der Fond kurz eingekocht ist. Dann nimmt man das Papier ab und begießt die Milch, bis sie recht blank glacirt ist. Man bereitet ein Ragout, bestehend in kleinen Klößen, von einer feinen Fischfarce, (½ Pfd. Fisch), 20 in Butter einpassirten Champignons, ¼ Pfd. in Scheiben geschnittenen Trüffeln und einem halben Schock Krebsschwänzen. Von guter Jus kocht man mit Braunmehl, etwas Madeira, dem Champignons- und Trüffelfond eine kräftige Sauce, thut die Hälfte davon zu dem Ragout, schwenkt dies leicht durch und stellt es, so wie auch den Rest der Sauce, im bain-marie heiß. Jedes Stück der glacirten Kalbsmilch wird in zwei oder drei schräge Scheiben geschnitten und auf einer mit einer Bordüre (siehe Nr. 340) versehenen Schüssel im Kranz angerichtet, das Ragout in die Mitte gethan und die übrige Sauce in einer Saucière apart gegeben.

Drei und ein halbes Pfund Kalbsmilch reicht zu einem Entrée für acht bis zehn Personen aus.

433. Epigramme von Kalbsmilch mit Champignons.

Man nimmt dasselbe Quantum Kalbsmilch wie in der vorigen Nummer, wässert sie recht weiß, macht sie in heißem Wasser steif, schneidet sie in herzförmige, einen Finger dicke Scheiben, die man, zwischen zwei Blechen leicht beschwert, erkalten läßt, spickt die eine Hälfte der Kalbsmilch, und zwar die besten Stücke, mit feinem Speck, kocht die andere Hälfte mit etwas Bouillon und einer Zwiebel nicht zu weich und taucht sie in eine dicke weiße Sauce, deren Bereitung in Nr. 279 beschrieben ist. Ist die Sauce auf den Kalbsmilchstücken kalt und fest geworden, so panirt man diese erst mit Semmel und dann in Ei mit geriebener Semmel und Parmesankäse. — Recht frische weiße Champignons passirt man, wenn sie sauber geputzt sind, in Butter mit Citronensaft und Salz auf dem Feuer ein (siehe Nr. 8) und kocht nun von dem Champignons-Fond und guter Bouillon mit Weißmehl und einem Glase Weißwein eine seimige Sauce, die man mit einigen Eigelben legirt und durchgießt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die gespickte Kalbsmilch wie in Nr. 431 glacirt, die panirte aber in heißem

Backfett zu schöner Farbe gebacken. Nun richtet man auf einer runden, mit Brod-Bordüre (siehe Nr. 338) versehenen Schüssel die Kalbsmilch kranzförmig an, und zwar so, daß man abwechselnd ein panirtes Stück halb über ein gespicktes legt und so fort. Die Champignons, die man, so wie auch die Sauce, im bain-marie heiß gestellt hat, schwenkt man mit einem Paar Löffel Sauce und einem guten Stück Butter durch und richtet sie in der Mitte der Kalbsmilch an. Die übrige Sauce giebt man in einer Saucière apart.

Statt der Champignons allein kann man ein Ragout wie in Nr. 432, zu dem man noch den Abgang der Kalbsmilch gethan, bereiten, dies mit der Hälfte der weißen Sauce durchschwenken und in der Mitte der Kalbsmilch anrichten. Dann hieße die Schüssel: Epigramme von Kalbsmilch à la Toulouse (spr. a la Tuluhs).

434. Amouretten von Kalb.

Mit diesem Namen bezeichnet man das Rückenmark. Es wird nur zu Ragouts verwendet und folgendermaßen bereitet. Man befreit die Amouretten von der Haut, die sie umschließt, wässert sie, damit sie weiß werden, blanchirt sie einige Augenblicke in kochendem Wasser und macht sie in guter Bouillon mit einer Zwiebel, Wurzelwerk und einem Bouquet in einer Viertelstunde gar. Beim Gebrauch werden die Amouretten in ½ Zoll lange Stücke geschnitten.

435. Geschmorte Kalbsleber.

Man wäscht eine Kalbsleber rein, zieht die Haut davon ab, schneidet alle sehnigen Theile aus und spickt die Leber recht kraus mit Luftspeck. In einer passenden Kasserolle läßt man ein Stück Butter braun werden, legt die Leber darauf, bestreut sie mit Salz, thut eine Zwiebel, etwas Wurzelwerk, ein halbes Lorbeerblatt, einige Citronenscheiben ohne Kerne und ein paar Löffel Jus oder Wasser dazu und schmort die Leber in einer Stunde gut zugedeckt unter öfterem Begießen gar. Zu Ende dieser Zeit legt man glühende Kohlen auf den Deckel der Kasserolle, damit der Speck Farbe bekommt. Ist die Leber gar, so nimmt man sie heraus, gießt den Fond durch ein Sieb, macht ihn mit etwas Klarmehl feimig und gießt ihn wieder auf die Leber, um diese darin heiß zu erhalten. Beim Anrichten schneidet man sie in Querscheiben und garnirt sie mit gebratenen Kartoffeln oder giebt ein Kartoffel-Püree apart dazu.

436. Gebratene Leber.

Die gehäutete Kalbsleber schneidet man in fingerdicke oder dünnere Scheiben, bestreut diese mit Salz und Pfeffer und panirt sie in Ei und in mit Mehl vermengter Semmel, oder man wälzt sie nur in Mehl und bratet sie mit Butter braun, aber nicht zu lange, wodurch sie hart würde. Sind alle Leberstücke gebraten, so spült man die Butter mit einem Paar Löffel Jus oder Bouillon aus, gießt sie durch und giebt sie, mit etwas Klarmehl seimig gemacht, als Sauce zur Leber.

437. Sautirte (spr. sohtirte) Kalbsleber.

Nachdem man die gehäutete Kalbsleber in schöne Scheiben geschnitten, salzt man diese, legt sie in einen flachen Kasserolldeckel, in welchem man ein Stück frische Butter zerlassen hat und läßt sie auf scharfem Feuer von beiden Seiten steif werden. Dann gießt man die Butter ab und eine nach Nr. 224 bereitete Sauce Robert darüber, mit welcher man die Leber noch einige Augenblicke auf dem Feuer läßt, sie dann anrichtet und mit der Sauce übergießt. Abgekochte runde Kartoffeln oder ein Kartoffel-Püree passen am besten dazu.

438. Pain (spr. Pängh) von Kalbsleber (Leberkuchen).

Eine nicht zu große Kalbsleber schabt man mit einem Blechlöffel oder einem stumpfen Messer aus Haut und Sehnen, wiegt sie mit dem Wiegemesser oder stößt sie im Mörser recht fein und streicht sie durch ein Sieb. Dann rührt man auf 1 Pfund Leber ¼ Pfund Butter mit 8 Eigelben zu Sahne, fügt etwa 8 Loth eingeweichte und gut ausgedrückte Semmel, sowie die durchgestrichene Leber dazu und würzt das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß. — Petersilie, Schnittlauch und Champignons werden gehackt, in Butter auf dem Feuer einpassirt und mit dem steif geschlagenen Schnee von 4 Eiweißen unter die Leberfarce gemischt. Hierauf legt man eine runde Mehlspeisen-Form mit dünnen Speckbarden aus, füllt die Leberfarce hinein, bedeckt sie mit einem runden Butterpapier und backt den Kuchen im ziemlich heißen Ofen in einer Stunde gar. Beim Anrichten entfernt man das Butterpapier, stülpt die Form auf eine runde Schüssel und hebt sie von dem Kuchen ab, den man von den Speckbarden befreit und mit einer braunen Champignons-, Sardellen- oder Poivrade-Sauce (spr. Poawrad, Nr. 214) zur Tafel giebt.

Man kann auch würflig geschnittene Trüffeln in die Farce rühren, die Form mit Butter ausstreichen, den Boden derselben mit einer ge-

schmackvollen Verzierung von Trüffeln belegen und dann behutsam die Leberfaree hineinfüllen. Nun stellt man die Form in ein flaches Gefäß mit kochendem Wasser, doch so, daß das Wasser nur bis zur halben Höhe der Form reicht und läßt den Kuchen im Ofen in 1—1½ Stunden gar ziehen. Man giebt dann eine braune Trüffel-Sauce nach Nr. 211 dazu.

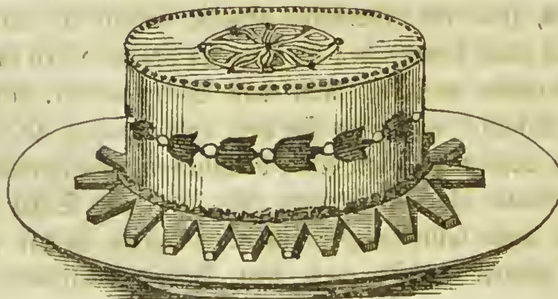
439. Leberkuchen im Netz gebraten.

Man verfährt mit der Leber wie in der vorigen Nummer, mischt aber statt der Petersilie, Schnittlauch und Champignons und 6 Loth gereinigte Corinthen unter die Faree. Dann legt man ein Kalbsnetz, welches man in lauwarmem Wasser ein wenig gewässert hat, in eine Eierkuchen-Pfanne, in der man ¼ Pfund Butter hat braun werden lassen, thut die Leberfaree auf das Netz, klappt dies von allen Seiten nach oben darüber zusammen, so daß die Leber fest eingeschlossen ist, bratet den Kuchen auf langsamem Feuer etwa ¼ Stunde auf der einen, und nachdem man ihn umgewendet, eben so lange auf der anderen Seite und schüttet ihn sodann auf die Schüssel. Die Sauce dazu bereitet man folgendermaßen: Eine fein gehackte Zwiebel schwitzt man in 4 Loth Butter gelb, schüttet 1 Löffel Mehl dazu, läßt dies braun braten, rührt es mit ½ Quart Jus oder Bouillon, die man mit Zuckerfarbe braun färbt und einem Glase Rothwein klar und kocht die Sauce mit einigen entkernten Citronenscheiben, etwas Muskatnuß und einem Stück Zucker ziemlich dick ein.

440. Kalter Leber-Kuchen.

Nachdem man die Leber aus Haut und Sehnen geschabt, stößt man sie im Mörser mit ebensoviel geschabtem Luftspeck, ¼ Pfund fein gehacktem Schinken, dem nöthigen Salz, Pfeffer, Muskatnuß und 8 ganzen Eiern recht fein und streicht die Masse durch ein Sieb. Ein Viertel-

Fig. 35.



pfund Luftspeck, ebensoviel gepökelte Rinderzunge und einige Trüffeln, deren Schale man mit in der Farce gestoßen, werden in grobe Würfel geschnitten und unter die Leberfarce gemischt. Hierauf legt man eine runde Mehlspeisenform mit dünnen Speckbarden aus, füllt die Leberfarce hinein, bedeckt sie mit einem Butterpapier und macht sie in 1½—2 Stunden im Ofen au bain-marie (siehe die vorige Nummer) gar. Dann läßt man den Kuchen in der Form erkalten, stürzt ihn, nachdem man die Form einen Augenblick im Ofen erwärmt hat, auf eine runde Schüssel, nimmt die Speckbarden ab, schneidet die Oberfläche des Kuchens glatt und bestreicht ihn mit zerlassener Tafelbouillon. Nun macht man von in Scheiben geschnittenen Trüffeln und mit hartgekochtem Eiweiß eine geschmackvolle Verzierung auf der Oberfläche und dem Rand des Kuchens, doch muß jedes Stück der Verzierung in zerlassene Fleischgallerte getaucht werden. Dicht um den Kuchen legt man feingehackte Fleischgallerte und auf den Rand der Schüssel recht sauber geschnittene Croutons von Fleischgallerte (Nr. 81).

441. Andouillen (spr. Anghdulljen) von Kalbsleber.

Ein Pfund Kalbsleber wird mit ebenso viel Luftspeck recht fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einem wenig Majoran gewürzt und mit ½ Pfund geriebener Semmel vermischt. Diese Farce füllt man in dünne, gut gereinigte Schweinedärme, bindet kleine 2½ Zoll lange Würstchen ab, sticht diese ein paarmal mit der Gabel und läßt sie einige Minuten in kochendem Wasser ziehen, nicht kochen. Vor dem Anrichten bestreicht man die Würste mit Krebsbutter und röstet sie auf beiden Seiten auf schwachem Kohlenfeuer. Diese Andouillen werden in der Regel als Gemüse-Beilage gebraucht.

442. Hachée (spr. Hascheh) von Kalbsgeschlinge (Lungenmus).

Das Geschlinge wird rein gewaschen und nachdem man die Luftröhre davon entfernt, in Stücke geschnitten, die man in einer hinreichend großen Kasserolle zum Feuer setzt, rein ausschäumt und mit Salz, Wurzelwerk und einer Zwiebel in 2—3 Stunden gar kocht. Hierauf entfernt man die Haut und die kleinen Luftröhren aus der Lunge, schneidet die Lappen von dem Herzen ab und wiegt beides mit dem Wiegemesser nicht zu fein. Dies Hachée läßt man mit einem guten Stück Butter, gehackter Petersilie und Schnittlauch, mit Pfeffer und Salz auf dem Feuer schwitzen, rührt einen Löffel Mehl und ein paar Löffel von der Brühe, in welcher das Geschlinge gekocht ist, dazu und läßt Alles zu=

sammen noch einige Zeit schmoren. Beim Anrichten thut man noch ein Stück frische Butter zu dem Hachée, richtet es auf einer runden oder langen Schüssel an und belegt es mit verlorenen Eiern (Nr. 73) und in Butter gelb gebratenen Semmel-Croutons.

443. Kalbsgeschlinge mit Majoran.

Das Kalbsgeschlinge wird gewaschen, in nicht zu kleine Stücke geschnitten und wie in der vorigen Nummer gar gekocht. Die durchgegossene Brühe kocht man mit etwas Weißmehl zu einer seimigen Sauce ein, thut gehackte Petersilie, Schnittlauch und etwas Majoran dazu, gießt die Sauce über das Geschlinge, schwenkt beides mit einander durch und fügt das etwa noch fehlende Salz und gestoßenen Pfeffer dazu. Man giebt zu dem Geschlinge geschälte, in Wasser und Salz abgekochte, oder Pellkartoffeln.

444. Kalbsnieren mit Kräutern, aux fines herbes (spr. oh Fiehnserb).

Man schneidet das Fett so viel wie möglich von den Nieren und diese dann in dünne Scheiben, die man von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann läßt man in einem Kasserolldeckel oder einer Eierkuchenpfanne etwas Butter gelb werden, legt die Nierenscheiben hinein, bestreut sie mit gehackter Petersilie, Schnittlauch und Champignons, läßt sie auf raschem Feuer von beiden Seiten nur steif werden und gießt dann ein paar Löffel Robert-Sauce nach Nr. 224, so wie ein Glas Weißwein dazu. Die Nieren werden damit einige Male auf dem Feuer umgeschwenkt, ohne daß sie kochen, und dann rasch angerichtet. Hat man keine Sauce, so bestreut man die Nieren mit etwas Mehl, gießt ein paar Löffel Jus und ein wenig Weißwein hinein, thut einen Löffel Mostrich dazu und schwenkt die Nieren damit, bis sie recht heiß werden, doch dürfen sie nicht kochen, wodurch sie viel von ihrer Zartheit verlieren.

445. Gebratene Kalbsnieren.

Die Nieren werden wie in Nr. 444 in Scheiben geschnitten und mit Salz und Pfeffer in Ei und geriebener Semmel panirt. Beim Anrichten bratet man sie rasch von beiden Seiten gelbbraun und giebt sie mit guter Jus als selbstständiges Gericht oder als Gemüse-Beilage.

Sollen die Nieren geröstet werden, so taucht man sie in zerlassene Butter, wälzt sie in geriebener Semmel und röstet sie auf scharfem Kohlenfeuer von beiden Seiten braun.

446. Kalbsnieren mit Reis à l'Italienne (spr. a Litaliänn).

Vier in Scheiben geschnittene Kalbsnieren werden wie in Nr. 444 mit vielen gehackten Kräutern in Butter von beiden Seiten rasch steif gebraten und auf eine Schüssel geschüttet. Ein viertel Pfund Butter läßt man in einer Kasserolle gelb werden, schüttet ½ Pfund guten Reis hinein, den man so lange unter fortwährendem Rühren in der Butter braten läßt, bis er sich gelb färbt, gießt ½ Quart recht kräftige Jus auf den Reis, fügt Salz und eine Zwiebel hinzu und läßt ihn auf gelindem Feuer etwa zwanzig Minuten dämpfen, bis er ganz trocken und ohne alle Flüssigkeit ist. Dann nimmt man die Zwiebel heraus und rührt noch etwas Butter und ¼ Pfund geriebenen Parmesankäse unter den Reis. Hierauf streicht man eine runde Mehlspeisenform recht dick mit Butter aus, legt auf den Boden ein rundes Butterpapier und bestreut die Form mit geriebener Semmel. Nun thut man eine fingerdicke Schicht Reis hinein, eine Lage Nierenscheiben mit Kräutern darüber und so fort, bis die Form voll ist, doch muß die oberste Schicht durch Reis gebildet sein. Nun läßt man den Reis im ziemlich heißen Ofen ¾—1 Stunde backen, stürzt ihn dann auf eine runde Schüssel, nimmt das Papier ab und giebt ihn mit einer Liebesäpfel- (Tomate-) Sauce (Nr. 225) zur Tafel.

447. Kalbsgekröse.

Das Kalbsgekröse wird mit Salz und Wasser sauber gereinigt, ein paar Mal gewaschen und in Wasser mit Salz, Wurzelwerk, Gewürz und einer Zwiebel weich gekocht. Dann schneidet man es in Stücke, passirt etwas Butter mit Mehl auf dem Feuer ein, rührt es mit der durchgegossenen Gekrösebrühe klar und kocht davon eine seimige Sauce, in welche man fein gehackte Petersilie, Schnittlauch und ein wenig Majoran thut. Man schärft diese Sauce mit etwas Citronensaft ab und gießt sie über das Gekröse, welches man darin bis zum Anrichten heiß erhält.

448. Kalbsgekröse, sauer.

Das Kalbsgekröse wird wie in der vorigen Nummer gereinigt, gar gekocht und in Stücke geschnitten. Dann thut man feinwürflig geschnittenen Speck in eine Kasserolle, läßt ihn etwas braten und fügt eine ebenso geschnittene Zwiebel und, nachdem diese gelb gebraten, einen Löffel Mehl hinzu. Hat sich das Mehl gelb gefärbt, so rührt man es mit der Gekrösebrühe klar und kocht mit einigen Citronenscheiben eine seimige Sauce davon,

die man mit etwas Zuckerfarbe braun färbt und durch Zusatz von Zucker oder Syrup süßsauer macht. Nun thut man das geschnittene Gekröse in die Sauce und schwenkt es gut damit durch.

449. Kalbsfüße à la poulette (spr. a la Pulett).

Recht gut gebrühte, weiße Kalbsfüße schneidet man zwischen den Klauen und dann der Länge nach von beiden Seiten bis auf den Knochen ein und löst jede Hälfte von dem Knochen ab. Nachdem man die Kalbsfüße in Wasser blanchirt hat, schwitzt man in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk und eine Zwiebel in Butter, thut einen Löffel Mehl dazu und rührt so viel Wasser oder Bouillon damit klar, daß man beim Aufkochen eine dünne Sauce erhält, in welche man die Kalbsfüße, so wie Salz, ein Bouquet, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt und etwas Essig oder Citronensaft thut. Man bedeckt nun die Kalbsfüße mit einem Butterpapier, läßt sie langsam in 3—4 Stunden gar kochen, nimmt sie heraus, gießt die Sauce durch ein Sieb und kocht sie auf raschem Feuer ein, bis sie seimig genug ist. Ist die Sauce dick genug, so fügt man gehackte Petersilie und Schnittlauch dazu, thut die Kalbsfüße hinein und schwenkt sie vor dem Anrichten mit einem guten Stück Butter durch.

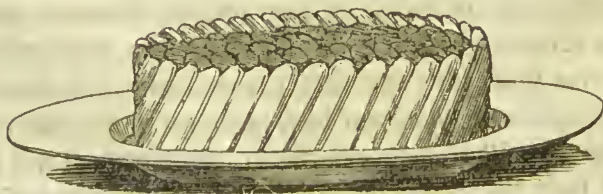
450. Geröstete Kalbsfüße.

Hat man die Kalbsfüße wie in der vorigen Nummer gar gekocht, so trocknet man sie, wenn sie erkaltet sind, auf einem Tuch rein ab, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, taucht sie in geschmolzene Butter und wälzt sie in geriebener Semmel. Beim Anrichten röstet man die Kalbsfüße über ziemlich starker Kohlengluth von beiden Seiten braun und giebt sie mit einer kräftigen Jus zur Tafel.

451. Blanquette (spr. Blankett) von Kalb im Reisrande.

Hierzu werden Reste von Kalbsbraten verwendet. Man schneidet das Fleisch in dünne viereckige oder runde Scheiben, bereitet von Weiß-

Fig. 36.



mehl und Bouillon eine Sauce, die man mit ½ Quart abgekochter Sahne ziemlich dick einkocht, durch ein Sieb oder Tuch streicht und über das Kalbfleisch gießt, welches man im bain-marie (S. 22) warm stellt. Ein halbes Pfund Reis wird gereinigt, ein paar Mal in Wasser heiß gemacht und dann mit ½ Quart fetter Bouillon, Salz, einer mit zwei Nelken gespickten Zwiebel und einem Stück Butter in einer halben Stunde weich, aber doch körnig gekocht. Nachdem man die Zwiebel herausgenommen, formt man von dem Reis auf einer langen oder runden Schüssel einen Rand, den man mit dem Messer oder mit einer keilförmig geschnittenen, rohen Mohrrübe bunt drückt. Das Blanquette wird mit einem Stück Butter und einer Prise Pfeffer gut durchgeschwenkt und in der Mitte des Reisrandes angerichtet.

452. Weißes Ragout von Kalbsbraten.

Man läßt ein Stück Butter in einem Kasserolldeckel oder einer Eierkuchenpfanne gelb werden, legt den in Scheiben geschnittenen Braten hinein, bestreut ihn mit Salz und geriebener Semmel, füllt ein paar Löffel Bouillon darüber und drückt den Saft einer Citrone hinein. Nun läßt man den Braten unter öfterem Begießen heiß werden, bis die Sauce durch die geriebene Semmel seimig geworden ist. Oder man kocht mit Weißmehl, Bouillon und Citronensäure eine seimige Sauce, gießt diese über den geschnittenen Braten und schwenkt ihn beim Anrichten mit einer Liaison von drei Eigelben (S. 27) und einem Stück Sardellenbutter gut durch.

453. Braunes Ragout von Kalbsbraten mit Champignons.

Die Bratenreste, so wie ein Dutzend mit Citronensaft und Butter einpassirte Champignons, werden in Scheiben geschnitten, die Bratenknochen klein gehauen und mit etwas Jus, Bouillon oder Wasser ausgekocht. Dann läßt man Butter mit Mehl auf dem Feuer gelblich schwitzen, rührt es mit der durchgegossenen Brühe von den Bratenknochen klar und kocht davon, mit Salz, etwas Pfeffer und dem Champignon-Fond eine seimige Sauce, die man, wenn sie nicht braun genug ist, mit etwas Zuckerfarbe braun färbt. Diese gießt man durch ein Sieb über das geschnittene Fleisch und die Champignons und läßt Alles zusammen noch ein paar Mal aufkochen, ehe man es anrichtet. Statt der Champignons kann man in Scheiben geschnittene Pfeffergurken nebst gehackter Petersilie und Schnittlauch dem Ragout beimischen und dies nach

Belieben auch in einem Reisrande, wie er in Nr. 451 beschrieben ist, anrichten.

454. Hachée (spr. Hascheh) von Kalbsbraten.

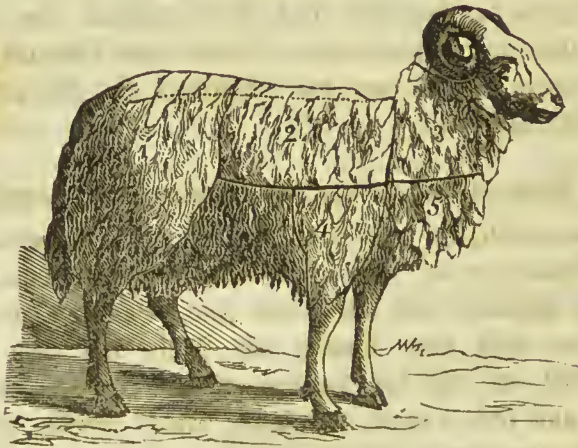
Das Fleisch wird von allen sehnigen und harten Theilen befreit und mit dem Wiegemesser nicht zu fein gehackt. Man bereitet eine braune Sauce, wie sie in der vorigen Nummer beschrieben, doch kocht man sie etwas dicker ein, mischt das gehackte Fleisch, so wie fein gehackte Petersilie und Schnittlauch dazu, verrührt das Hachée beim Anrichten mit einem guten Stück Butter und garnirt es mit verlorenen Eiern (Nr. 73) und mit in Halbmonde geschnittenen und in Butter gelbbraun gebratenen Semmel-Croutons.

455. Bouletten von Kalbsbraten.

Die Bereitungsart ist ganz dieselbe, wie die in Nr. 385 bei den Bouletten von Rindfleisch beschriebene.

III. Vom Hammelfleisch.

Fig. 37.



Das Hammelfleisch ist wegen seiner nahrhaften Bestandtheile sehr gesucht und da es leicht verdaulich, jedem Alter, sogar Genesenden, zuträglich, doch muß man es so altgeschlachtet wie möglich verbrauchen, wenn es zart und mürbe sein soll. Das Fleisch von einem jungen Stück Vieh erkennt man an der lebhaft rothen Farbe, auch sind die Beinknochen bei einem jungen Hammel feiner, als bei einem alten. Zerlegt wird der

Hammel, nachdem er geschlachtet ist, in die Keulen, welche auf der vorstehenden Figur mit 1 bezeichnet sind; in den Sattel oder Rücken 2, der aus den Nier- und Cotelettstücken gebildet wird. Ist er der Länge nach in zwei Theile zerlegt, so bezeichnet man diese mit dem Namen Hammelkarree. Auf den Sattel folgt der Hals 3, der in der Regel mit dem Blatt 4 und der Brust 5 zusammen abgehauen und dann unter dem Namen Fehlrippe verkauft wird.

Noch ist zu bemerken, daß die Schüssel, so wie die Teller, welche man zum Hammelfleisch benutzt, heiß gestellt werden müssen, weil das Hammelfett auf kalten Tellern gleich gerinnt.

456. Gebratene Hammelkeule.

Man wählt eine recht runde, gedrungene Hammelkeule, klopft sie mit der Fläche des Hackmessers tüchtig durch, macht drei Finger breit unter dem Kniegelenk ringsum einen Einschnitt bis auf den Beinknochen, schabt das Fleisch ganz rein von dem Knochen nach unten zurück und haut ihn einen Zoll von dem Einschnitt entfernt recht glatt ab. Den Hüftknochen löst man entweder bis zu dem Keulenknochen aus, oder man knickt ihn nur mit dem Hackmesser ein. Nun wäscht man die Keule ab, spickt sie nach Belieben mit einigen Schalotten, bestreut sie mit Salz und legt sie in eine Bratpfanne, in der man die Butter hat gelb werden lassen. Die Keule wird dann unter öfterem Begießen in 2½—3 Stunden, oder wenn man sie sehr weich haben will, in noch längerer Zeit weich gebraten, doch muß man ab und zu etwas Wasser zugießen und die Keule, wenn sie sich zu sehr färben sollte, mit einem Butterpapier bedecken. Beim Anrichten nimmt man die Keule heraus, löst die obere Fleischseite davon ab, schneidet sie in schräge Querscheiben und legt sie in ihrer früheren Gestalt wieder auf die Keule. Den Beinknochen besteckt man mit einer Papillote (Seite 28). Den Bratensatz rührt man mit etwas Jus oder Bouillon von der Pfanne los, gießt ihn durch ein Sieb, befreit ihn vom Fett und macht ihn mit etwas klar gerührtem Kartoffelmehl seimig. Hierauf wird die Keule mit der Bratenjus maskirt und die übrige Jus in einer Saucière apart dazu gegeben. Will man die Keule spicken, so häutet man sie, so weit sie nicht mit Fett bedeckt ist, fein ab und spickt sie recht kraus.

457. Gebratene Hammelkeule à l'Anglaise (spr. a Langhlähs').

Die Hammelkeule wird wie in der vorigen Nummer vorbereitet. Dann schneidet man das auf der inneren Seite befindliche überflüssige

Fett ab, thut es in die Bratpfanne, legt die Keule darauf, bestreut sie mit Salz, gießt ein paar Tropfen Wasser unter und läßt sie unzugedeckt im Ofen 1½—2 Stunden gar braten. Man gießt während des Bratens so wenig Wasser als möglich unter, damit das Fett auf der Keule recht croquant wird. Kann man sie am Spieß braten, so befestigt man sie daran, indem man den Spieß an der inneren Seite des Kniegelenkes in die Keule sticht, so daß er am andern Ende beim Hüftknochen in der Mitte wieder heraus kommt, befestigt den Beinknochen mit starkem Bindfaden und sticht einen kurzen Holzspeil der Quere nach durch die Keule, welche in 1½ Stunden unter öfterem Begießen gar gebraten wird. Man giebt eine klare, kräftige Jus apart dazu.

458. Marinirte Hammelkeule.

Nachdem die Hammelkeule wie gewöhnlich vorbereitet ist, häutet man sie ab und spickt sie recht sauber. Hierauf läßt man in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk und ein paar Schalotten mit etwas Butter oder Provenceröl auf dem Feuer schwitzen, gießt halb Wasser, halb Weinessig dazu, thut Salz, Gewürz, Thymian, Basilikum, ein paar Wachholderbeeren, so wie ein Bouquet hinein und läßt das Ganze eine Stunde lang kochen. Nach Verlauf dieser Zeit gießt man die Marinade durch und, sobald sie erkaltet ist, über die Hammelkeule, welche man in einen passenden irdenen Napf gethan hat. Nachdem die Keule 5—6 Tage, im Sommer aber kürzere Zeit in der Marinade gelegen, nimmt man sie heraus, legt sie in eine Bratpfanne, gießt zerlassene Butter darüber und bratet sie, indem man ab und zu etwas von der Marinade zugießt, in drei Stunden gar. Den Bratensatz spült man mit Jus oder Bouillon aus, gießt ihn durch, macht ihn mit etwas Kartoffelmehl seimig und giebt ihn in einer Saucière apart zur Hammelkeule.

459. Geschmorte Hammelkeule.

Die Keule wird geklopft, gewaschen, mit Schalotten gespickt, in eine passende Kasserolle gelegt und mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Gewürz, einem Lorbeerblatt und einem Bouquet garnirt. Dann gießt man etwas Wasser oder Weißbier hinzu, läßt die Keule darin in 3—4 Stunden unter öfterem Begießen gut zugedeckt langsam gar schmoren. Sobald die Brühe anfängt kurz einzukochen, wendet man die Hammelkeule öfter um, bis sie sich von beiden Seiten schön braun gefärbt hat und glacirt sie dann im Ofen, indem man sie mit ihrem Fond, zu welchem man, wenn er kurz geht, ein wenig Wasser oder Bouillon zugießt, recht fleißig begießt. Ist

die Keule gar und recht blank glacirt, so nimmt man sie aus der Brühe, kocht diese mit etwas Wasser oder Bouillon los, gießt sie durch und macht sie, nachdem man sie entfettet, mit Kartoffelmehl oder mit in Butter einpassirtem Weizenmehl feinig. Eine andere Art, die Hammelkeule zu schmoren, besteht darin, daß man den Boden einer langen Kasserolle mit in Scheiben geschnittenem Hammeltalg auslegt, die Hammelkeule, nachdem sie gesalzen ist, mit der besten Seite auf den Talg legt, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt und Wurzelwerk, sowie einige Löffel Wasser oder Bouillon hinzu thut und die Keule damit schmoren läßt, bis sie sich auf der unteren Seite braun gefärbt hat und die Brühe ganz kurz eingekocht ist. Jetzt gießt man ab und zu etwas Wasser oder Bouillon nach, doch nur wenig auf einmal, damit die Keule immer in kurzer Brühe schmort, und begießt sie fleißig, bis sie in der oben angegebenen Zeit von 3—4 Stunden weich und schön glacirt ist. Zerlegt wird die Keule wie in Nr. 456 und als passende Garnitur werden Kartoffeln, sowohl gekochte wie gebratene, Weißkohl, Wirsigkohl, weiße oder grüne Bohnen, geschmorte Gurken u. s. w. gegeben. (Die Bereitung dieser Gemüse findet man theils in dem Abschnitt „von den Gemüsen," theils unter den „Garnituren" Nr. 335).

460. Gekochte Hammelkeule à l'Anglaise (spr. a Langhlähs').

In einer Kasserolle, die so groß ist, daß die Hammelkeule bequem hinein geht, läßt man Wasser kochen, thut die Keule hinein, fügt Salz, so wie Wurzelwerk hinzu und läßt sie 2—2½ Stunde gleichmäßig kochen, indem man das verdampfte Wasser stets durch kochendes wieder ersetzt. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man die Keule heraus, garnirt sie mit verschiedenen in Wasser und Salz abgekochten Gemüsen, wie Mohrrüben, weißen Rüben, Blumenkohl u. s. w., und giebt eine Butter-Sauce, die man mit Mehl, Butter, Salz, Pfeffer und Bouillon nach Nr. 230 auf dem Feuer abrührt, in einer Sauciére apart dazu. In der Regel giebt man zugleich mit der Sauce eine der englischen Saucen-Essenzen, wie: Soja, Anchovis, Lobster u. s. w. herum, von der sich Jeder nach Belieben etwas unter die Sauce mischt. Am besten thut man, die Keule bei Tische zu tranchiren, indem so die einzelnen Stücke am saftigsten bleiben. Man kann die Gemüse auch zugleich mit der Keule gar kochen und richtet sich dabei nach der Zeit, die Jedes zum Weichwerden erfordert.

461. Farcirte Hammelkeule.

Man löst den Hüft- und Keulenknochen einer recht altgeschlachteten Hammelkeule bis an das Kniegelenk aus, schneidet das Fleisch inwendig so weit ab, daß noch etwa ein halber Finger dick davon an der Haut sitzen bleibt, hackt das ausgeschnittene Fleisch mit einem Drittel so viel Schweinefett oder Luftspeck recht fein und fügt eben so viel eingeweichtes und rein ausgedrücktes Milchbrod, als man Speck hat, hinzu. Dann werden in Butter geschwitzte gehackte Petersilie, Schnittlauch und Champignons, sowie das nöthige Salz, Pfeffer und einige Eier unter die Farce gerührt und diese, nachdem man sich durch eine Probe von ihrer Haltbarkeit überzeugt hat, in die Keule gefüllt. Man näht hierauf die Keule mit einer Dressirnadel und dünnem Bindfaden zu, giebt ihr so viel wie möglich ihre frühere Gestalt wieder und schmort sie wie in Nr. 460 in 2½—3 Stunden gar. Beim Anrichten nimmt man die Keule heraus, schneidet mit einem Schnitt die obere Hälfte derselben ganz ab, theilt diese der Länge nach durch einen Schnitt in zwei Theile, welche man wiederum in schräge Querscheiben schneidet und dann das ganze Stück in seiner vorigen Lage auf der Keule wieder zusammensetzt. Den Fond hat man inzwischen durchgegossen, vom Fett befreit und mit einem paar Löffel brauner Sauce und einem Glase Madeira eingekocht. Mit einem Theil dieser Sauce maskirt man die Keule und giebt die übrige in einer Saucière apart. Als Garnitur passen geschmorte Gurken, Morcheln, Kartoffel-Beignets u. s. w. dazu.

462. Gebratener Hammelsattel à la Brétonne (spr. a la Bretonn).

Man klopft einen recht alt geschlachteten Hammelsattel (den ganzen Rücken, vom Hüftnochen bis zum Halse) mit der Fläche des Hackmessers, knickt die Rippen von beiden Seiten ein, rollt sie nebst den Dünnungen unter dem Sattel zusammen, damit dieser eine recht egale Form erhält, umschlingt ihn ein paar Mal mit Bindfaden und legt ihn in eine Bratpfanne, deren Boden man mit in Scheiben geschnittenem Hammelfett belegt hat. Nachdem man ein paar Tropfen Wasser untergegossen, bratet man den Rücken unter öfterem Begießen in einer Stunde gar, wobei man so wenig Wasser wie möglich nachgießt und den Braten unbedeckt braten läßt, damit das Fett recht croquant wird. Beim Anrichten tranchirt man den Hammelrücken, indem man die beiden Rückenmuskeln loslöst und sie in Querscheiben schneidet, legt diese in ihrer früheren Gestalt auf dem Rücken wieder zusammen, bestreicht denselben vermittelst

eines Pinsels mit flüssiger Tafelbouillon und giebt eine klare Jus apart dazu*). Die Garnitur, von welcher er auch den Namen erhält, besteht in weißen Bohnen, die man, nachdem sie verlesen und gewaschen sind, in weichem Wasser mit Salz, einer Zwiebel und einem Stück Sellerie gar kocht und auf einen Durchschlag gießt. Dann schneidet man einige Zwiebeln in Scheiben, schwitzt sie mit einem Stück Butter auf dem Feuer, bis sie anfangen, sich braun zu färben, thut einige Löffel Mehl dazu, welches man kurze Zeit in der Butter braten läßt und mit Jus und einem Löffel Estragonessig klar rührt und zu einer seimigen Sauce verkocht, welche man durch ein feines Sieb streicht. In diese Sauce thut man die Bohnen, läßt sie darin heiß werden und schwenkt sie mit einem Stück Butter und einer Prise weißen Pfeffer durch. Hat man keine Jus, so nimmt man Bouillon und färbt die Sauce mit etwas Zuckerfarbe braun.

463. Gespickter Hammelsattel.

Der Hammelsattel wird geklopft, recht sauber abgehäutet und dann mit feinen Speckfäden gespickt. Hierauf legt man ihn in eine Bratpfanne, bestreut ihn mit Salz, gießt zerlassene Butter darüber und bratet ihn in 1—1½ Stunden unter öfterem Begießen recht saftig gar. Der Sattel wird wie in der vorigen Nummer tranchirt, die Bratenjus mit Bouillon oder Jus losgespült, durchgegossen, entfettet und mit etwas Kartoffelmehl seimig gemacht. Als Garnitur werden gebratene Kartoffeln dazu gegeben.

464. Hammelsattel wie ein Rehziemer zu bereiten.

Der Hammelsattel wird wie in der vorigen Nummer geklopft, gehäutet und gespickt und einige Tage in eine wie in Nr. 458 zur Hammelkeule bereitete Marinade gelegt. Dann läßt man ¼ Pfund Butter in der Bratpfanne gelb werden, legt den Sattel hinein, bestreut ihn mit Salz, bratet ihn, indem man ein wenig von der Marinade nach und nach untergießt, in 1½ Stunden gar, schneidet den Rücken wie in Nr. 462, spült die Bratpfanne mit etwas Jus oder Bouillon aus, gießt die Jus durch ein Sieb, macht sie mit etwas Kartoffelmehl seimig und giebt sie apart zum Braten. Statt der Marinade kann man auch ½ Quart saure Sahne nach und nach zum Braten gießen.

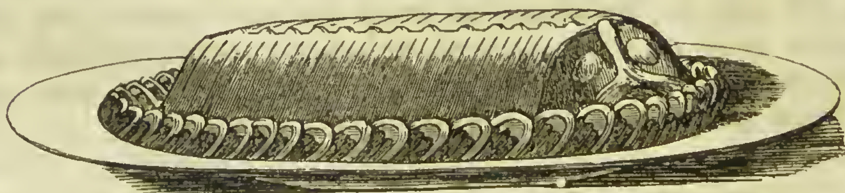
---

*) Auch hier ist es besser, wenn das Tranchiren bei Tisch geschieht, um die Stücke im vollen Saft zu erhalten. Seite 7 unter Kalbsrücken findet man die nähere Anleitung.

465. Geschmorter Hammelsattel mit farcirten Gurken.

Nachdem man den Hammelsattel wie in Nr. 462 vorbereitet, bedeckt man den Boden einer langen Kasserolle oder Bratpfanne mit dünnen Scheiben von Hammelfett, legt den Sattel mit der Fleischseite darauf, gießt ein wenig Wasser unter und läßt ihn langsam dämpfen, bis die Brühe ganz eingekocht ist und er eine schöne braune Farbe erhalten hat. Dann gießt man etwas Wasser unter, thut Wurzelwerk, eine Zwiebel und ein Stückchen Lorbeerblatt dazu und läßt den Sattel 2—3 Stunden langsam schmoren, indem man ab und zu, wenn es erforderlich ist, ein wenig Wasser untergießt. Ist der Sattel gar, so nimmt man ihn heraus, spült den Fond mit etwas Jus oder Bouillon los, passirt ihn durch ein Sieb, nimmt das Fett davon ab, gießt ihn über den Hammelsattel, welchen man wieder in die Kasserolle gelegt hat und läßt denselben unter öfterem Begießen mit der Brühe im Ofen glaciren. Nachdem man den Sattel wie gewöhnlich tranchirt hat, garnirt man ihn mit folgender Garnitur: Drei bis vier große Schlangengurken werden geschält, in drei Zoll lange Stücke geschnitten und dann mit einem Messer oder einem passenden runden Ausstecher die in den Gurkenstücken befindlichen Kerne entfernt, wodurch eine etwa einen Zoll im Durchmesser haltende Höhlung entsteht. Hierauf kocht man die Gurken einige Male in Salzwasser auf, trocknet sie auf einem reinen Tuch ab und füllt sie mit einer nach Nr. 24 bereiteten recht zarten Kalbfleischfarce, in welche man beliebig einpassirte Kräuter, wie Petersilie und Schnittlauch mischen kann. Die Gurken werden nun in einer flachen Kasserolle mit Butter, Bouillon oder Jus und etwas Essig oder Citronensaft von beiden Seiten gar und dann ganz kurz eingeschmort, so daß sie von ihrem Fond recht blank glacirt sind. Etwa 24 kleine recht egale Mohrrüben werden, nachdem sie sauber geputzt sind, der Länge nach in zwei Hälften

Fig. 38.



geschnitten, blanchirt und dann mit Bouillon, Salz, Butter und einem Stück Zucker gar und recht weich eingekocht. Beim Anrichten schneidet

man jedes Gurkenstück der Quere nach in zwei Scheiben, legt um den angerichteten Hammelsattel eine Gurkenscheibe, bedeckt diese zur Hälfte mit 3 neben einander gelegten Mohrrübenstückchen, auf welche wieder eine Gurkenscheibe gelegt wird und so fort, bis das Fleisch rings umkränzt ist. Man giebt entweder eine Madeira-Sauce (Nr. 209) oder den nochmals ausgespülten und seimig gekochten Hammelfond apart dazu.

466. Panirter Hammelsattel à l'Anglaise (spr. a Langhläs').

Sobald der Hammelsattel geklopft und mit Bindfaden umnetzt ist, setzt man ihn in ein passendes Geschirr ein, übergießt ihn mit einer fetten Braise und läßt ihn gut zugedeckt in drei Stunden recht weich dämpfen. Hierauf wird er herausgenommen und, wenn er erkaltet ist, wie in der vorigen Nummer tranchirt und das Fleisch genau in seiner früheren Lage wieder auf den Knochen gelegt. Man rührt ¼ Pfund Butter mit 4 Eigelben zu Sahne, thut etwas Salz und Pfeffer dazu, bestreicht mit dieser Masse die obere Seite des Hammelsattels, bestreut ihn mit geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufelt ihn mit zerlassener Butter und giebt ihm im Ofen rasch eine schöne braune Farbe. Beim Anrichten legt man den Hammelsattel behutsam auf eine lange Schüssel, garnirt ihn ringsum mit Reis-Croquets (S. 145) und giebt eine klare Jus apart dazu.

467. Glacirtes Hammelkarree.

Ist der Hammelsattel der Länge nach in zwei Theile gespalten, so nennt man diese Hammelkarrees. Von einem Hammelkarree haut man den Rückgratknochen ab, ohne das Fleisch zu beschädigen, klopft die Fleischseite mit der Fläche des Hackmessers und legt das Karree in eine passende Kasserolle, deren Boden man mit Scheiben von Hammelfett bedeckt hat. Dann gießt man so viel Wasser oder leichte Bouillon, daß es über dem Fleisch steht, dazu, fügt Salz, Wurzelwerk, Gewürz und ein garnirtes Bouquet hinzu und dämpft das Karree in etwa zwei Stunden langsam gar, doch nicht zu weich. Hierauf nimmt man es heraus, läßt es auf einer flachen Schüssel mit der Fettseite nach unten erkalten, schneidet es in fingerdicke Cotelettes, stutzt die Knochen etwa einen Zoll über dem Fleische und beputzt sie recht glatt. Die Brühe, in welcher das Karree gar gemacht ist, gießt man durch ein Sieb, entfettet sie und kocht sie auf raschem Feuer ein, bis sie anfängt seimig zu werden. Nun gießt man sie über die Karreestücke, die man darin langsam erwärmt und recht blank glacirt. Das so bereitete Hammelkarree wird in

der Regel nur als Beilage zu grünen Bohnen, Endivien, weißen Rüben u. s. w. verwendet.

468. Geröstetes Hammelkarree.

Das Hammelkarree wird wie in der vorigen Nummer gar gemacht, wenn es erkaltet ist in cotelettförmige Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getaucht und in geriebener Semmel panirt. Beim Anrichten röstet man es auf dem Rost von beiden Seiten gelbbraun und giebt es wie das in der vorigen Nummer als Gemüse-Beilage.

469. Gebratene Hammel-Coteletts.

Man verwendet dazu das Rippenstück, das heißt, denjenigen Theil des Hammelkarrees, in welchem sich die Rippen befinden, löst das Fleisch mit dem Messer von dem Rückgratknochen und haut diesen mit einem Hackmesser, da wo die Rippen an demselben befestigt sind, recht glatt ab. Hierauf schneidet man das Rippenstück, je nachdem die Coteletts größer oder kleiner ausfallen sollen, zwischen jeder oder zwischen je zwei Rippen durch, macht an jedem Cotelett etwa einen Zoll breit über dem Fleisch einen Einschnitt rings um den Knochen, schabt das Fett und die Haut von demselben und haut ihn etwa anderthalb Zoll über dem Fleisch ab. Dann schneidet man die das Fleisch umhüllenden Sehnen und das Fett (von welchem man auch ein kleines Stück über dem Fleisch lassen kann), rein ab, schlägt die Coteletts mit dem Hackmesser ein wenig breit, schneidet sie rund, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und bratet sie, in Ei und geriebener Semmel panirt, oder auch unpanirt in zerlassener Butter, von beiden Seiten rasch gelbbraun. Die so bereiteten Coteletts kann man mit klarer Jus und gebratenen Kartoffeln als ein selbstständiges Gericht geben, oder sie als Gemüse-Beilage verwenden, doch muß man sie im ersten Fall größer, im letzteren aber so klein wie möglich schneiden.

470. Geröstete Hammel-Coteletts à l'Anglaise (spr. a Langlähs').

Nachdem der Rückgratknochen von dem Rippenstück abgehauen ist, schneidet man Coteletts wenigstens zwei Finger dick, beputzt den Rippenknochen wie in der vorigen Nummer, doch macht man den Einschnitt einen Finger breit über dem Fleisch rings um den Knochen. Dann klopft man die Coteletts etwas breit, läßt aber das sie umgebende Fett ganz daran, beputzt sie etwas, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, taucht sie in zerlassene Butter und wälzt sie in geriebener Semmel. Kurz vor dem

Anrichten werden die Cotelett**s** auf dem Rost bei ziemlich starker Kohlengluth von beiden Seiten braun geröstet (sobald sie sich etwas fest anfühlen, sind sie gut) und mit einer starken Jus und einem Kartoffel-Püree zur Tafel gegeben.

471. Sautirte (spr. sohtirte) Hammel-Coteletts aux fines herbes (spr. oh Fiehnserb).

Man macht diese Coteletts nur etwa fingerdick, so daß man das Rippenstück, wenn es stark ist, bei jeder Rippe durchschneidet, beputzt hierauf die Knochen, schneidet die Sehnen und das Fett rein ab, klopft die Coteletts leicht mit dem Hackmesser und schneidet sie recht rund. Dann zerläßt man in einem Kasserolldeckel oder in der Eierkuchenpfanne etwas frische Butter, streut fein gehackte Petersilie, Schnittlauch, Champignons und Capern hinein, legt die gesalzenen Coteletts darauf und läßt sie auf raschem Feuer von beiden Seiten gar braten. Jetzt zieht man sie vom Feuer zurück, gießt ein paar Löffel braune Sauce dazu, läßt die Coteletts darin einen Augenblick, ohne daß sie kochen und richtet sie auf einer langen oder runden Schüssel kranzförmig an. Die Sauce schärft man noch mit etwas Sardellenbutter und Citronensaft ab, maskirt die Coteletts damit und giebt die übrige in einer Saucière apart. In die Mitte der Coteletts kann man kleine runde Kartoffeln thun, die man in Wasser und Salz abkocht und nachdem sie abgegossen sind, mit frischer Butter durchgeschwenkt hat.

472. Hammel-Coteletts à la Soubise (spr. a la Subihs').

Die Hammel-Coteletts werden wie in der vorigen Nummer geformt, beim Anrichten in zerlassener Butter von beiden Seiten rasch sautirt und auf einer runden Schüssel, welche mit einem der Seite 146 beschriebenen Ränder versehen ist, kranzförmig angerichtet. In die Mitte der Coteletts thut man ein Zwiebel-Püree, welches folgendermaßen bereitet wird: Eine halbe Metze weiße Zwiebeln schneidet man, wenn sie geputzt sind, in Scheiben, blanchirt diese einige Minuten in kochendem Wasser und gießt sie dann zum Abtropfen auf einen Durchschlag. Dann zerläßt man ein eigroßes Stück Butter in einer Kasserolle, thut in Würfel geschnittenen mageren Schinken und die Zwiebeln dazu, läßt diese weich schwitzen, ohne daß sie sich färben, streut einen Löffel Mehl darüber und rührt ein halbes Quart Sahne und etwas Bouillon damit klar. Nun läßt man das Ganze unter beständigem Rühren zu einem dicken Püree einkochen, welches man durch ein Sieb streicht, mit Salz und einem wenig

weißen Pfeffer abschmeckt und au bain-marie (S. 22) warm stellt. Beim Anrichten verrührt man das Zwiebel-Püree mit einem Stück Butter und richtet es in der Mitte der Coteletts an, die man mit etwas zerlassener Tafelbouillon glacirt hat. Man kann noch andere Entrées mit den so behandelten Coteletts herstellen, die nur in der Garnitur, welche bald aus Endivien, Sauerampfer und Schoten, bald aus einem Maronen- (Nr. 410) oder Champignons-Püree besteht, sich von einander unterscheiden. Vierzehn Coteletts genügen zu einem Entrée für 10 Personen. Des bessern Aussehens wegen besteckt man die Knochen der Coteletts mit kleinen Papier-Papilloten.

473. Hammel-Coteletts à la Villeroi (spr. a la Willroa).

Man schneidet die Hammel-Coteletts etwa fingerdick, beputzt sie wie es in Nr. 470 beschrieben ist, durchzieht sie mit kleinen Speckfäden, legt sie in eine flache Kasserolle, gießt so viel Bouillon dazu, daß sie davon bedeckt sind, fügt Salz, Wurzelwerk und Gewürz dazu und läßt die Coteletts zugedeckt recht weich dämpfen. Sind sie gar, so läßt man sie zwischen zwei Deckeln, die man leicht beschwert, erkalten, beschneidet sie recht rund, taucht sie in eine Villeroi-Sauce (siehe Nr. 279) und legt sie auf eine geölte flache Schüssel. Ist die Sauce auf den Coteletts fest geworden, so bestreut man diese mit geriebener Semmel, taucht sie in Ei, panirt sie mit geriebener Semmel und Parmesankäse und backt sie in heißem Backfett zu schöner Farbe, oder man rangirt sie in einen Deckel mit geklärter Butter und giebt ihnen im Ofen Farbe. Nachdem die Coteletts auf einer runden Schüssel, um die man einen Rand geklebt hat, angerichtet sind, thut man ein Emincée von Champignons oder Steinpilzen, unter welches man ein paar Löffel Tomate-Sauce (Nr. 225) und ein Stück frische Butter gemischt hat, in die Mitte, bestreicht die Coteletts mit dem kurz eingekochten Fond, in welchem man sie gar gemacht hat und besteckt die Knochen mit kleinen Papier-Papilloten*)

474. Muttonsteaks (spr. Möttensteeks).

Man bereitet sie entweder aus dem Karree, indem man das Fleisch in einem Stück von den Rippen loslöst, von den Sehnen und dem Fett befreit und in fingerdicke Querscheiben schneidet, die man etwas breit klopft und wie kleine Beefsteaks abrundet, oder man zerlegt eine altge-

*) Zu den Cotelett-Entrées thut man wohl, die Schüsseln mit einer Farce-Unterlage zu versehen, worauf man die Coteletts bei weitem besser anrichten kann.

schlachtete Keule in Fricandeaux (Nr. 398), häutet diese von allen Seiten und schneidet sie quer durch in fingerdicke Stücke. Diese Stücke werden geklopft, abgerundet, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getaucht und wie die Beefsteaks in Nr. 370 auf dem Rost gar geröstet oder in Butter mit fein gehackten Zwiebeln auf beiden Seiten rasch braun gebraten. Man giebt eine kräftige Jus, die man aus den Hammelknochen bereitet, entfettet und zur Hälfte eingekocht hat, dazu. Gebratene oder gekochte Kartoffeln und ein Kartoffel- oder Bohnen-Püree passen am besten dazu.

475. Ungarisches Paprika-Fleisch.

Von einem Rippenstück haut man den Rückgratknochen ab, schneidet es in fingerdicke Coteletts, von denen man nur das überflüssige Fett abschneidet, sie mit Salz und gestoßenem Paprika-, oder in Ermangelung dessen mit gestoßenem weißen Pfeffer bestreut und mit einem Stück Butter und einer Zwiebel in eine flache Kasserolle thut, die man mit ihrem Deckel fest zudeckt. Dann läßt man das Fleisch im Ofen oder auf ganz gelindem Feuer, indem man ein paar glühende Kohlen auf den Deckel legt, langsam gar schmoren (es muß weich aber saftig sein, wozu etwa ¾—1 Stunde erforderlich ist) nimmt hierauf das Fett rein ab und gießt ½ Quart saure Sahne dazu, mit welcher man das Fleisch noch kurze Zeit dämpfen läßt. Nun richtet man es auf einer Schüssel an, kostet die Sauce, ob sie salzig genug ist, fügt noch ein wenig Paprika-Pfeffer hinzu und giebt sie über das Fleisch. Statt des Karrees kann man das Blatt, die Brust oder die Fehlrippen dazu verwenden, muß das Fleisch aber in passende Stücke hauen.

476. Pillaw von Hammelfleisch.

Aus einer recht alt geschlachteten Hammelkeule löst man die Nüsse heraus, entfernt die Häute und Sehnen, läßt aber das Fett so viel als möglich daran, schneidet das Fleisch in einen Zoll starke Würfel, bestreut diese mit Salz und Pfeffer und mengt sie gut durcheinander. Hierauf läßt man ein Stück Butter in einer Kasserolle gelb werden, schwitzt eine fein gehackte Schalotte einige Augenblicke darin, thut das Hammelfleisch hinein und läßt es gut zugedeckt eine halbe Stunde lang dämpfen, bis es sich von allen Seiten schön braun färbt und recht saftig wird. Will man das Fleisch aber ganz weich haben, so gießt man ab und zu etwas Bouillon unter und läßt es längere Zeit schmoren. Inzwischen wäscht man 1 Pfund Reis warm ab, läßt ¾ Quart Bouillon kochen, schüttet

den Reis hinein und läßt ihn nun auf sehr langsamem Feuer in ¾—1 Stunde weich ziehen, er muß aber körnig bleiben. Dann gießt man ¼ Pfund Butter, die man auf dem Feuer hat gelb werden lassen, über den Reis und läßt ihn noch ¼ Stunde zugedeckt stehen. Beim Anrichten thut man das Hammelfleisch in die Mitte einer Schüssel und richtet den Reis ringsum an.

477. Gedämpftes Hammelfleisch mit Rothwein.

Es werden entweder aus einer Hammelkeule oder aus dem Karree fingerdicke Stücke geschnitten, die man mit dem Hackmesser etwas breit klopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und dann in eine passende Kasserolle so einrangirt, daß man auf den Boden derselben eine Schicht Fleisch legt und diese mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und einigen Gewürzkörnern bestreut. Hierauf folgt eine zweite Schicht Fleisch mit Zwiebeln u. s. w. Ueber die letzte Lage thut man ein Lorbeerblatt und ein garnirtes Bouquet, gießt so viel Rothwein dazu, daß das Fleisch damit bedeckt wird, verschließt die Kasserolle mit einem gut passenden Deckel und läßt das Fleisch auf ziemlich raschem Feuer kochen, bis es weich ist, doch muß man Sorge tragen, daß die Brühe nicht zu kurz geht. Ist das Fleisch gar, so richtet man es auf einer Schüssel an, kocht den Fond mit etwas brauner Sauce oder mit klar gerührtem Kartoffelmehl seimig und giebt ihn über das Fleisch. Wo man die Zwiebeln selbst nicht liebt, thut man 2 oder 3 ganze Zwiebeln zwischen das Fleisch, die man dann beim Anrichten herausnimmt. — So einfach dies Gericht auch erscheint, so ist es doch besonders schmackhaft und kräftig.

478. Ragout von Hammelfleisch mit Gemüsen.

Man haut das Fleisch (vom Karree, von der Brust oder vom Blatt), nachdem es gewaschen ist, in passende Stücke, thut diese mit einer Zwiebel und einem guten Stück Butter in eine Kasserolle und läßt es damit auf raschem Feuer unter öfterem Umschwenken steif werden. Dann bestäubt man es mit einem paar Löffel Mehl, verrührt so viel Wasser oder leichte Bouillon damit, daß das Fleisch damit bedeckt ist, läßt es unter fortwährendem Rühren auf raschem Feuer aufkochen und zieht es dann an die Seite des Feuers zurück. Hierauf fügt man Salz, ein Lorbeerblatt und ein garnirtes Bouquet hinzu und läßt das Fleisch langsam kochen. Inzwischen schält man junge Kohlrabi ab, schneidet sie in Theile, denen man die Form von kleinen Halbmonden giebt, putzt ferner kleine Mohrrüben recht sauber, schält kleine runde Kartoffeln ab und pahlt, wenn die Jah-

reszeit es bietet, ein oder zwei Metzen junge grüne Erbsen aus. Die Kohlrabi und Mohrrüben werden einige Male in kochendem Wasser aufgekocht und dann an das Fleisch gethan; ebenso die gewaschenen Kartoffeln und zuletzt die grünen Erbsen, welche man verlesen und gleichfalls gewaschen hat. Sind das Hammelfleisch und die Gemüse gar, so nimmt man den Schaum und das Fett rein ab, kostet die Sauce, ob sie Salz genug hat, und giebt ein Stück frische Butter und ein wenig Zucker hinein. Die Sauce muß hinreichend seimig, aber nicht zu dick sein und mit dem Fleisch und den Gemüsen ein saucenreiches Ragout bilden. Man muß besonders darauf sehen, daß die Gemüse mit dem Fleisch zusammen gar werden, daher zuerst die Kohlrabi und Mohrrüben, dann die Kartoffeln und zuletzt die Schoten dazu thun.

479. Polnischer Hasenbraten.

Ein viertel Pfund derbes Rindfleisch, ¼ Pfund Kalbfleisch, ¼ Pfund Hammelfleisch und ¼ Pfund Schweinefleisch schabt man aus Haut und Sehnen, hackt es recht fein, schwitzt eine in Scheiben geschnittene Zwiebel in Butter weich, doch nicht zu braun, mischt sie nebst ½ Pfund Butter und für 1 Silbergroschen eingeweichtem und gut ausgedrücktem Milchbrod unter das Fleisch und stößt Alles im Mörser gut durch. Dann streicht man die Farce durch ein Sieb und formt sie in einer flachen Bratpfanne, in welche man zerlassene Butter gegossen, wie einen Hasen. Hierauf spickt man vermittelst eines Holzspeils die Oberfläche der Farce mit feinen Speckfäden, bestreut sie leicht mit Salz und läßt sie im Ofen unter öfterem Begießen etwa eine Viertelstunde braten. Nach Verlauf dieser Zeit gießt man ½ Quart süße oder saure Sahne über den Braten und läßt ihn damit in einer Viertelstunde schön braun färben. Nun nimmt man den Braten heraus, schneidet ihn in Querscheiben, spült den Bratensatz mit etwas Bouillon oder Jus aus, gießt ihn durch und macht ihn mit etwas Klarmehl seimig.

480. Irish Stew (spr. Eirisch Stjuh).

Das Hammelfleisch wird wie in Nr. 478 in Stücke gehauen, dann mit Kartoffeln; die man geschält, gewaschen und in dicke Scheiben geschnitten hat, schichtweise in eine Kasserolle gethan, indem man Salz und gestoßenen Pfeffer dazwischen streut. Oben auf thut man eine Zwiebel und ein Lorbeerblatt, gießt so viel Wasser dazu, daß es übersteht, läßt das Ganze in zwei Stunden gut zugedeckt gar kochen und giebt es so heiß wie möglich zur Tafel.

481. Hammelfleisch mit Zwiebeln und Kümmel.

Man haut das Fleisch entweder noch in passende Stücke, oder man knickt es nur mit dem Hackmesser ein, setzt es mit hinreichendem Wasser zum Feuer, schäumt es rein aus, giebt Salz, Zwiebeln und Wurzelwerk dazu und läßt es gar kochen. Dann nimmt man das Fleisch mit dem Schaumlöffel heraus, schneidet es in Stücke, gießt die Brühe durch ein Sieb, läßt in Scheiben geschnittene Zwiebeln darin weich kochen und fügt etwas verlesenen Kümmel hinzu. Die Sauce wird nun mit Klarmehl oder geriebener Semmel seimig gemacht und über das Hammelfleisch gegossen, welches man darin heiß werden läßt und dann anrichtet. In der Regel giebt man ein Kartoffel-Püree dazu.

482. Geröstete Hammelbrust (Grillade [spr. Grilljad] von Hammel).

Die Brust wird abgewaschen, in Wasser mit Salz, einer Zwiebel und Wurzelwerk weich gekocht, dann ohne daß man sie zerreißt, von den Knochen befreit und, nachdem sie erkaltet ist, in herzförmige Stücke geschnitten. Diese bestreut man dann mit Pfeffer und Salz, taucht sie in zerlassene Butter, wälzt sie in geriebener Semmel und röstet sie auf dem Roste von beiden Seiten gelbbraun.

Man kann die Bruststücke auch in Ei und geriebener Semmel paniren und in Butter von beiden Seiten braun braten. Man giebt sie entweder mit Jus als selbstständiges Gericht, in welchem Fall man sie ungeschnitten röstet, oder als Gemüsebeilage. — Ganz ebenso bereitet man das Halsstück.

483. Hammelblatt en ballon (spr. angh Ballongh) mit geschmorten Gurken.

Man schneidet das Hammelblatt so groß wie möglich, löst den Knochen bis zum ersten Gelenk aus, ohne die Haut zu verletzen, spickt das Fleisch auf der inneren Seite mit feinen Speckfäden, die man in Salz und gestoßenen Gewürzen gewälzt hat und schnürt das Blatt mittelst einer Dressirnadel und Bindfaden zu einer hübschen runden Form zusammen. Hierauf legt man es in ein passendes Geschirr, fügt einige Zwiebeln, Wurzelwerk, ein Lorbeerblatt, ein garnirtes Bouquet, Salz und Gewürz hinzu, gießt etwas Bouillon oder Wasser auf und läßt das Blatt in 2½—3 Stunden gar dämpfen und zuletzt in der kurz eingekochten Brühe recht schön glaciren. Das Blatt wird nun in dünne Querscheiben geschnitten und in seiner vorigen Gestalt wieder angerichtet. Die Brühe entfettet man, spült sie mit etwas Jus oder Bouillon los, gießt sie durch

ein Sieb und macht sie mit einem paar Löffel brauner Sauce oder mit Kartoffelmehl seimig. Man garnirt das Hammelblatt mit geschmorten Gurken (S. 142), die man weiß oder braun zubereitet hat.

484. Hammelzungen à la Tartare (spr. a la Tartahr).

Nachdem man die Hammelzungen (für 8 Personen braucht man 10—12 Stück) gewaschen hat, setzt man sie mit Wasser auf's Feuer, schäumt sie rein aus, thut Salz, Gewürz, Lorbeerblatt, Wurzelwerk und ein paar Zwiebeln dazu und läßt die Zungen damit gar kochen. Dann nimmt man sie heraus, entfernt die dicke Haut davon, läßt sie erkalten und schneidet sie der Länge nach in zwei Hälften, die man mit Salz und Pfeffer bestreut und in Ei und geriebener Semmel panirt. Nun bratet man die Zungen in Butter oder Backfett zu schöner Farbe, richtet sie auf einer runden Schüssel, die Spitze nach unten, en mironton (S. 27) an, legt auf jedes Zungenstück eine Citronenscheibe und giebt eine Sauce Tartare apart dazu, die man folgendermaßen bereitet. Man rührt mit einem gelben Ei und ¼ Quart Provenceröl eine Mayonaisen-Sauce nach Nr. 241, vermischt diese mit einem paar Löffel weißer Sauce, mit fein gehackter Petersilie, Pfeffergurken und Capern und macht sie mit etwas feinem Mostrich recht pikant.

485. Hammelzungen en gratin (spr. angh Gratängh).

Man kocht 7 Hammelzungen wie in der vorigen Nummer gar, entfernt die Haut, läßt die Zungen zwischen zwei Blechen, die man mit einem Gewicht beschwert hat, erkalten und schneidet sie dann der Länge nach in zwei Hälften. Hierauf schneidet man 1½ Pfund schieres Kalbfleisch in grobe Würfel und läßt diese so wie zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln in ½ Pfund geschabtem Luftspeck auf raschem Feuer schwitzen, bis sie steif geworden sind. Sobald das Ganze erkaltet ist, wird es recht fein gehackt, mit ¼ Pfund eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Milchbrod, mit Salz und Pfeffer im Mörser fein gestoßen und durch ein Sieb gestrichen. Nachdem man diese Farce mit 1—2 Eiern durchgerührt und sich durch eine Probe von der Haltbarkeit derselben überzeugt hat, setzt man einen runden, mit dünnen Speckbarden umgebenen Ausstecher, der etwa 3½ Zoll im Durchmesser hat, oder ein ebenso großes, rund geschnittenes Brodstück mitten auf eine runde Schüssel und bestreicht rings um den Ausstecher den Boden der Schüssel fingerdick mit der Farce. Dann legt man die Zungenstücke mit etwas dazwischen gestrichener Farce, die Spitze nach unten, kranzförmig darauf, so daß

jedes Stück das vorhergehende zur Hälfte bedeckt und füllt die noch vorhandenen Zwischenräume an den Seiten mit Faree aus, die man mit dem in warmes Wasser oder Eiweiß getauchten Messer recht glatt streicht. Die obere nicht mit Faree bedeckte Seite eines jeden Zungenstücks belegt man mit einer halbmondförmig geschnittenen Trüffelscheibe und ver-

Fig. 39.



ziert ebenso die Faree ringsum mit Trüffeln oder recht rother Pökelzunge. Nun bedeckt man den Gratin mit dünnen Speckbarden und einem runden Butterpapier und läßt ihn in einer halben Stunde im nicht zu heißen Ofen gar backen. Beim Anrichten entfernt man das Papier und die Speckbarden, so wie auch den Ausstecher oder das Brod und bestreicht den Gratin mit zerlassener Tafelbouillon. In die durch den Ausstecher gebildete Höhlung füllt man in Scheiben geschnittene Trüffeln, oder mit etwas brauner Sauce durchgeschwenkte ganze Champignons, oder auch ein Ragout à la Financière (siehe Abschnitt 11). Man giebt eine nach Nr. 212 bereitete Perigord- oder eine Champignons-Sauce (Nr. 190) apart in einer Sauciere dazu.

Die Hammelzungen können außerdem nach den bei den Kalbszungen unter Nr. 426 und 427 gegebenen Recepten zubereitet oder als Gemüsebeilagen verwendet werden, indem man sie, nachdem sie gekocht sind, in zwei Hälften schneidet, in Ei und Semmel, oder in Butter und Semmel panirt und in Butter braun bratet, oder auf dem Rost zu schöner Farbe röstet. Ebenso kann man die in Hälften geschnittenen Zungen mit Tafelbouillon oder mit ihrer kurz eingekochten Brühe glaciren und als Beilage zu Spinat, Endivien, Rüben u. s. w. geben.

486. Hammelgehirn.

Man bereitet es wie das Kalbsgehirn in Nr. 429 und 430, doch wendet man es nur im Nothfall an, da es viel härter ist wie Obiges und oft einen unangenehmen Beigeschmack hat.

487. Hammel-Leber.

Auch die Hammel-Leber steht der Kalbs-Leber an Wohlgeschmack und Zartheit bei weitem nach und wird in der Regel nur gebraten, wie die Kalbs-Leber in Nr. 436.

488. Hammelfüße à l'Estragon (spr. a Lestragongh).

Die sauber gebrühten Hammelfüße werden, wie es bei den Kalbsfüßen unter Nr. 449 angegeben, in zwei Hälften von den Knochen gelöst, in derselben Art gar gemacht und dann zum Erkalten zwischen 2 Bleche gelegt, die man mit einem Gewicht beschwert. Dann kocht man mit Weißmehl, guter Bouillon, einem Glase Weißwein und einem Theil der durchgegossenen Brühe, in der man die Hammelfüße gekocht hat, eine dicke Sauce ein, legirt sie mit 3 Eigelben, schärft sie mit Citronensaft ab und streicht sie durch ein Sieb. In diese Sauce taucht man die Hammelfüße von allen Seiten ein, legt sie auf eine flache Schüssel, panirt sie, sobald die Sauce kalt und fest ist, erst in geriebener Semmel und dann in Ei und geriebener Semmel und backt sie in gutem Backfett zu schöner Farbe. Etwa ½ Quart recht kräftige, aber wenig gesalzene Kalbfleischjus kocht man zur Hälfte ein, läßt in längliche Stücke geschnittene Estragonblätter einige Male darin aufkochen und giebt diese Jus unter die inzwischen angerichteten Hammelfüße, die man ringsum mit verlornen Eiern (Nr. 73) garnirt. — Die unter Nr. 449—450 bei den Kalbsfüßen angegebenen Recepte sind auch auf die Hammelfüße anwendbar.

489. Hammelnieren gebacken.

Die Hammelnieren, 12 Stück, werden ganz vom Fett und der Haut befreit, einige Zeit in kaltem Wasser gewässert, in dünne Scheiben geschnitten, auf einem Tuch abgetrocknet und mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann wälzt man die Nierenscheiben in Mehl, panirt sie in Ei und Semmel, backt sie rasch in heißer Backbutter zu schöner Farbe und giebt sie mit einer kräftigen, mit Citronensaft abgeschärften Jus zur Tafel.

490. Hammelnieren sautirt (spr. sohtirt).

Nachdem man die äußere Haut von den Hammelnieren abgelöst, schneidet man jede Niere der Länge nach in 2 Hälften, bestreut diese mit Salz und Pfeffer und macht sie auf hellem Feuer in zerlassener Butter

rasch von beiden Seiten gar. Dann schneidet man Weißbrod in eben so viele ovale Croutons, als man Nierenhälften hat, bratet sie in Butter braun, richtet sie mit den Nieren abwechselnd an und maskirt sie mit einer Sauce Robert (Nr. 224).

491. Hammelkaldaunen.

Dieselben werden, nachdem man sie sorgfältig öfter mit Wasser und Salz gereinigt hat, wie die Rinderkaldaunen in Nr. 379 gar gekocht, in Stücke geschnitten und mit weißen Rüben, Grünkohl u. s. w., welche man mit der Kaldaunenbrühe gar gekocht hat, gegeben.

492. Emincé (spr. Emänghßeh) von Hammel im Reisrande.

Bleibt von einer gebratenen oder gekochten Hammelkeule so viel übrig, daß es noch zu einer Schüssel ausreicht, so beputzt man das Fleisch von der braunen Haut und den Sehnen und schneidet es in dünne Scheiben von der Größe eines Viergroschenstücks. Die Knochen haut man klein und kocht sie mit Bouillon und etwas Bratenjus, wenn man noch welche übrig hat, aus, läßt eine in Scheiben geschnittene Zwiebel in Butter gelb schwitzen, fügt etwas Mehl hinzu und rührt dies mit der durchgegossenen Hammeljus klar. Nun kocht man die Sauce mit einem Glase Weißwein und Citronensaft ziemlich dick ein, streicht sie durch ein Sieb, thut das Emincé hinein, läßt es in der Sauce, indem man es öfter umschwenkt, auf dem Feuer heiß werden, aber nicht kochen, und richtet es in einem Reisrande, den man wie in Nr. 451 bereitet hat, an. Man kann auch in Scheiben geschnittene Champignons unter das Emincé mischen und den Champignons-Fond in der Sauce verkochen.

493. Emincé (spr. Emänghßeh) von Hammel mit Gurken.

Nachdem man das Fleisch wie in der vorigen Nummer geschnitten und die Knochen ausgekocht hat, schält man 2—3 Gurken, theilt jede der Länge nach in vier Theile, entfernt die Kerne und schneidet die Gurken in Stücke von der Größe eines Viergroschenstückes, die man mit dem Messer abrundet und, mit Salz bestreut, etwa eine Stunde stehen läßt. Hierauf trocknet man die Gurken ab, läßt sie in heißer Butter unter fortwährendem Umschwenken sich gelb färben, gießt ein wenig Jus und Essig dazu, kocht die Gurken darin vollends gar und thut sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag. Mit etwas Braunmehl, der Hammeljus und dem Gurkenfond kocht man eine dicke braune Sauce ein, thut die

Gurken so wie das Hammelfleisch hinein, schwenkt alles behutsam durch bis es heiß ist, thut noch ein Stück Butter und eine Prise weißen Pfeffer dazu und richtet das Emincé auf einer runden Schüssel an. Rings um das Emincé legt man dreieckige Brodcroutons, die man in Butter gelbbraun gebraten hat.

494. Ragout (spr. Raguh) von Hammelfleisch.

Reste von gebratenem oder gekochtem Hammelfleisch schneidet man in nicht zu große Stücke, läßt 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln in Butter gelb braten, thut einen Löffel Mehl hinzu, schwitzt auch dies einige Augenblicke in der Butter und rührt die Fleischbrühe damit klar. Nun färbt man die Sauce mit Jus oder Zuckerfarbe braun und kocht sie mit Salz, Pfeffer, etwas Citronenschale und Citronenscheiben, aus welchen man die Kerne entfernt, und einem wenig Weinessig ziemlich dick ein. Hierauf thut man die Fleischstücke in die Sauce, läßt sie darin kurze Zeit schmoren und richtet das Ragout an. Man giebt abgeschälte oder Kartoffeln in der Schale dazu. Dies Ragout kann auch, wie das Emincé in Nr. 493, mit Gurken bereitet werden.

495. Haché (spr. Hascheh) von Hammel.

Auch hierzu verwendet man die Reste von gekochtem oder gebratenem Hammelfleisch. Das Fleisch wird von der Haut und den Sehnen befreit und mit dem Wiegemesser nicht zu fein gehackt. Dann kocht man eine ziemlich dicke Sauce, wie in Nr. 492, thut das Fleisch, so wie fein gehackte und in Butter geschwitzte Petersilie und Schnittlauch dazu und rührt Alles auf dem Feuer heiß. Beim Anrichten giebt man noch ein Stück frische Butter und eine Prise gestoßenen Pfeffer dazu und garnirt das Haché mit verlornen Eiern (Nr. 73) und in Butter gebratenen Semmelcroutons.

IV. Vom Lamm.

Fig. 40.



Das Lamm eignet sich für die Küche am besten, wenn es 2 bis 2½ Monat alt und nur mit der Muttermilch genährt worden ist. Man sehe bei dem Gebrauch darauf, daß das Fleisch recht weiß und gut mit Fett bewachsen und so lange wie möglich an einem kühlen Orte aufbewahrt sei. Das Lamm wird nur in Viertel zerlegt, jedes Hinterviertel 1 besteht aus der Keule und dem Nierstück, an welchem noch zwei Rippen sitzen, jedes der beiden Vorderviertel 2 aber aus dem Cotelett-Stück, dem Blatt, der Brust und dem Hals. Auf der vorstehenden Figur zeigt die Linie den Ort, in welchem die Vorderviertel von den Hintervierteln getrennt werden.

496. Roastbeef (spr. Rohstbihf) von Lamm.

Man nimmt hierzu das ganze Hinterlamm, das heißt, die beiden Keulen mit den beiden Nierenstücken, an welchen noch zwei Rippen sitzen, wäscht das Fleisch, trocknet es rein ab, haut die Beinknochen, nachdem das Fleisch und die Haut, wie bei der Kalbskeule Nr. 395, rein davon abgeschabt ist, recht glatt ab und rollt die Bauchlappen unter dem Rücken zusammen, damit er hübsch rund wird. Nun legt man den Braten in eine passende Bratpfanne, bestreut ihn mit Salz, gießt etwa ½ Pfund zerlassene Butter unter und läßt ihn, indem man ihn fleißig begießt, in 1½—2 Stunden gar braten. Sobald die Butter anfängt, sich zu färben, gießt man ein wenig Wasser oder Bouillon unter den Braten und wiederholt dies, so oft der Bratensatz zu kurz geht. Ist der Lammbraten gar, so nimmt man ihn heraus, haut den Rücken der Quere nach in 2 Finger breite Stücke, löst von den Keulen die obere Seite des Fleisches

ab, schneidet es in Querscheiben und legt sie wieder in ihrer vorigen Lage auf dem Knochen zusammen. Nun steckt man auf jeden Beinknochen eine Papier-Papillote und garnirt den Braten ringsum mit ausgebackener Petersilie oder auch mit frischer, gut verlesener Brunnenkresse. Den Bratenfond spült man mit Bouillon oder Jus von der Pfanne los, gießt ihn durch, entfettet ihn, und giebt ihn, etwas seimig gemacht, in einer Saucière apart zum Braten.

Das einfache Lamm-Hinterviertel wird ebenso gebraten. Will man es spicken, so macht man das Fleisch in heißem Wasser steif und spickt es dann mit feinen Speckfäden recht kraus.

497. Lamm-Cotelett̃s.

Zu einer Schüssel Lamm-Coteletts braucht man, namentlich wenn die Lämmer nicht stark sind, 3 Vorderviertel, wodurch dieses Gericht sehr kostspielig erscheint. Da man aber die Blätter sowohl als auch die Brüste, zu anderen Speisen, wie sie in den folgenden Recepten beschrieben sind, verwenden kann, so würde die Ausgabe sich in der Wirklichkeit weniger hoch gestalten. Man schneidet zuerst die Blätter von den Vordervierteln und haut dann die Brüste von den Cotelettstücken ab, doch so, daß die Knochen an den Letzteren noch lang genug bleiben. Dann macht man die Coteletts ganz so, wie es bei den Hammel-Coteletts unter Nr. 469 beschrieben ist, doch werden sie natürlich nur so groß wie ein Thaler und etwa noch einmal so dick ausfallen. Hierauf bestreut man sie mit Salz und Pfeffer, panirt sie in Ei und geriebener Semmel und bratet sie in Butter rasch von beiden Seiten braun. Sollen die Coteletts geröstet werden, so taucht man sie in zerlassene Butter, wälzt sie in geriebener Semmel und röstet sie auf dem Roste.

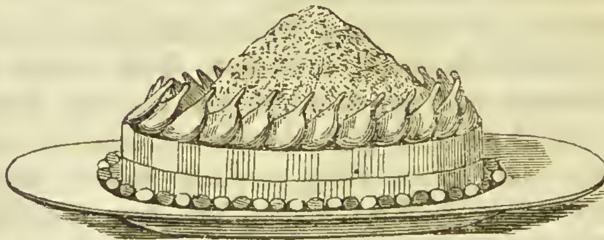
Man kann die Coteletts auch hacken und würde dann zu zwölf Coteletts mit einem Vorderviertel ausreichen. Diese bereitet man folgendermaßen: Nachdem man den Rückenknochen von dem Rippenstück abgehauen und das Fleisch recht fein gehäutet hat, schneidet man das Rippenstück zwischen jeder Rippe durch, wodurch man so viel ganz kleine Coteletts erhält, als man Rippenknochen hat, beputzt die Knochen und schlägt das Fleisch mit dem in Wasser getauchten Hackmesser so breit als möglich, ohne daß es zerreißt. Dann schneidet man das Fleisch von dem Blatt, schabt es aus Haut und Sehnen und hackt es mit 4 Loth Butter und eben so viel eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel fein. Hierauf theilt man das gehackte Fleisch in so viel Theile, als man Coteletts hat, legt auf jedes Cotelett ein Häufchen gehacktes Fleisch, drückt

dies mit dem Messer etwas breit, klappt das überstehende Cotelettfleisch über das gehackte und giebt dem Ganzen die Form und Stärke der oben beschriebenen Cotelett̄s. Nun bestreut man sie mit Salz und Pfeffer und panirt sie in Ei und Semmel, oder in Butter und Semmel, je nachdem man sie braten und rösten will. Die Lamm-Cotelett̄s verwendet man zu Gemüse-Beilagen oder zum Entrée.

498. Lamm-Coteletts en chartreuse (spr. angh Schartröhs').

Nachdem man 14 Lamm-Coteletts wie in der vorigen Nummer gemacht hat, bestreut man sie leicht mit Salz und Pfeffer, rangirt sie dicht nebeneinander in eine flache Kasserolle oder in einen Kasserolldeckel, übergießt sie mit geklärter Butter und bedeckt sie mit einem runden Papier. Hierauf schneidet man geputzte Mohrrüben in zolldicke Scheiben, sticht diese mit einem glatten runden Gemüse-Ausstecher zu kleinen Säulchen aus, welche die Dicke einer starken Federspule haben, blanchirt die Mohrrüben einige Augenblicke in kochendem Wasser, gießt sie ab und kocht sie mit etwas Bouillon, einem Stück Butter, etwas Salz und Zucker gar. — Dünnen Spargel schneidet man, wenn er geputzt ist, in ebenso große Stücke als die Mohrrüben und kocht ihn in Wasser und Salz gar, doch nicht zu weich. Jetzt streicht man eine glatte Randform dick mit Butter aus, setzt auf den Boden aufrecht an den Rand 4 abgetrocknete Mohrrüben-Säulchen nebeneinander, neben diese 4 Spargelstücke und so fort rings um den Rand. Nun stellt man über die ersten 4 Mohrrübenstücke 4 Spargelstücke, neben diese 4 Mohrrübenstücke, bis man eine zweite Reihe rother und weißer Caro's (siehe die Zeichnung)

Fig. 41.



über der ersten vollendet und somit den Rand vollends ausgelegt hat. Dann bestreicht man die Gemüse, ohne sie zu verrücken, behutsam mit einer nach Nr. 24 nicht zu fein bereiteten Kalbfleischfarce und füllt den noch leeren Raum vollends mit Farce oder mit einem recht steifen Kartoffel-Püree. Der Rand wird nun mit Papier bedeckt und eine halbe

Stunde vor dem Anrichten in ein Gefäß mit kochendem Wasser gesetzt. — Es werden ferner vier Metzen recht junge grüne Erbsen gepahlt, verlesen und gewaschen, mit einem eigroßen Stück Butter, einem Petersilienbouquet, einer Zwiebel, Salz und ganz wenigem Wasser in einer halben Stunde gar gedämpft, dann wird ein Stückchen Butter mit einem Theelöffel voll Mehl unter die ganz kurz eingekochten grünen Erbsen gerührt und diese mit einem Stück Zucker etwas süß gemacht. Beim Anrichten sautirt man die Lamm-Coteletts auf raschem Feuer von beiden Seiten steif, gießt die Butter davon ab und schwenkt sie mit etwas brauner Sauce oder aufgelöster Tafelbouillon, bis sie schön glacirt sind. Nun stürzt man die Randform auf eine runde Schüssel, die man mit einer Gemüse-Bordüre umgeben hat, richtet die glacirten Coteletts kranzförmig auf dem Rande an, besteckt die Knochen mit kleinen Papier-Papilloten und thut die grünen Erbsen (die beim Anrichten wie oben fertig gemacht werden) in die leere Mitte des Randes.

499. Lamm-Coteletts à la Maréchall (spr. a la Mareschall) mit Maronen-Püree.

Es werden wie in der vorigen Nummer 14 Coteletts gemacht, mit Salz und Pfeffer bestreut, dann in ¼ Pfund Butter, die man mit 3 gelben Eiern zu Sahne gerührt hat, getaucht und mit geriebener Semmel panirt. Man röstet nun die Coteletts auf dem Rost über Kohlenfeuer von beiden Seiten gelbbraun, bestreicht sie mit zerlassener Tafelbouillon, richtet sie kranzförmig auf einer mit einem Nudelrande versehenen Schüssel an und giebt ein nach Nr. 410 bereitetes Maronen-Püree in die Mitte. Auch kann man in einer Saucière apart eine starke Jus oder auch eine Madeira-Sauce mit den Coteletts zur Tafel schicken.

500. Epigramm von Lamm.

Von 2 Lammvordervierteln löst man die Blätter ab, bratet oder dämpft sie in Butter recht saftig gar und schneidet das ausgelöste Fleisch derselben in feine Scheiben, die man von der Haut und Sehnen befreit. Dann schneidet man ein Dutzend Champignons in Scheiben, bereitet eine weiße Sauce, wie sie in Nr. 288 beschrieben ist, in welcher man den Champignons-Fond und die Brühe, in der man die Lammbrüste gar gemacht hat, mit verkocht. In diese Sauce thut man das Lammfleisch, so wie die Champignons und stellt das Blanquette im bain-marie (S. 22) warm. Die beiden Lammbrüste, welche man mit Salz, Wurzelwerk und Bouillon gar gekocht hat und zwischen mit einem Gewicht

beschwerten Blechen hat erkalten lassen, schneidet man in herzförmige Stücke, an welchen man einen Knochen läßt, den man wie bei den Coteletts recht sauber abputzt. Diese Bruststücke taucht man entweder in eine dick eingekochte weiße Sauce (siehe Nr. 272), panirt sie mit Ei und Semmel und backt sie in heißem Backfett zu schöner Farbe, oder man taucht sie in zerlassene Butter, panirt sie mit geriebener Semmel und röstet sie von beiden Seiten braun. Von den Rippenstücken macht man kleine Coteletts, die man vor dem Anrichten in geklärter Butter rasch absautirt und nachdem die Butter abgegossen, mit einem Löffel von der Blanquette-Sauce durchschwenkt. Nun richtet man abwechselnd ein Bruststück und ein Lamm-Cotelett auf einer runden Schüssel kranzförmig an und thut das Blanquette, welches man noch mit einem Stück Butter durchgeschwenkt hat, in die Mitte.

501. Geröstete Lammbrust (Lamm-Tendrons, spr. Tanghdrongh).

Die Lammbrüste werden recht rein gewaschen und in Bouillon mit Salz, Wurzelwerk, einer Zwiebel und Gewürz in anderthalb Stunden recht weich gekocht. Dann macht man die Rippen- und Brust-Knochen heraus, läßt die Brüste zwischen zwei leichtbeschwerten Blechen erkalten, schneidet sie in herzförmige Stücke, bestreut diese mit Pfeffer und Salz, röstet sie, in Butter und Semmel panirt, auf dem Roste von beiden Seiten gelbbraun und verwendet sie als Gemüse-Beilagen. Man kann auch die Brüste ganz lassen, dann paniren und rösten und mit klarer Jus als ein selbstständiges Gericht zur Tafel geben.

502. Lammbrüste à l'Italienne (spr. a Litaliänn).

Nachdem die Lammbrüste wie in der vorigen Nummer gekocht und dann erkaltet sind, schneidet man sie in eben solche Stücke, rührt ¼ Pfd. Butter mit 4 Eigelben zu Sahne und mischt ¼ Pfd. geriebenen Parmesankäse, Salz und Pfeffer darunter. Dann panirt man die Lammbruststücke nur auf einer Seite in Ei und geriebener Semmel, legt sie in einen Deckel mit geklärter Butter, bestreicht die unpanirte Seite mit der Käsemasse und giebt den Bruststücken im Ofen eine schöne Farbe. Man braucht sie als Beilagen zu Makaronis, Nudeln u. s. w.

503. Farcirte Lammschultern mit Gurken.

Man löst alle Knochen aus 2 Lammschultern aus, ohne jedoch die Haut zu beschädigen, bereitet von 1 Pfund Kalbfleisch nach Nr. 23 eine nicht zu feine Farce, unter welche man beliebig gehackte Kräuter mischen kann, bestreut die innere Seite der Schultern mit Salz und Pfeffer und

füllt sie mit der Farce. Dann näht man die Schultern mit Bindfaden an der offenen Seite zu, so daß die Farce fest eingeschlossen ist, macht dieselben in heißem Wasser steif und spickt sie mit feinen Speckfäden. Hierauf legt man sie in eine passende Kasserolle, bestreut sie mit Salz, thut Wurzelwerk, eine Zwiebel und ein garnirtes Bouquet dazu und gießt ein paar Löffel nicht zu dunkle Jus oder Bouillon unter. Nun schmort man die Schultern in 1—1½ Stunden im Ofen oder auf schwachem Feuer (im letzteren Fall mit glühenden Kohlen auf dem Deckel) weich, glacirt sie mit ihrem kurz eingekochten Fond und richtet sie, in Querscheiben geschnitten, auf einer langen Schüssel an. Nachdem man die Beinknochen mit Papier-Papilloten besteckt hat, garnirt man die Schultern ringsum mit farcirten oder nur mit geschmorten Gurken (siehe Nr. 465 und 335).

504. Fricassee von Lamm mit Semmelklößen.

Zwei Lammschultern und 2 Brüste wäscht man rein ab, blanchirt sie einige Augenblicke in heißem Wasser, damit sie recht weiß werden, und haut sie in passende Stücke. Dann läßt man ¼ Pfund Butter in einer Kasserolle gelb werden, thut das gut abgetrocknete Lammfleisch hinein, läßt es einige Augenblicke in der Butter schwitzen und bestäubt es mit Mehl. Hierauf gießt man das Blanchirwasser auf, thut Salz, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Wurzelwerk und ein Bouquet dazu, läßt das Frikassee unter öfterem Rühren auf dem Feuer aufkochen und dann an der Seite desselben langsam kochen, bis das Fleisch gar ist, indem man ab und zu den Schaum und das Fett abschöpft. Nun nimmt man das Fleisch mit dem Schaumlöffel heraus, gießt die Sauce durch ein Sieb, kocht sie zur gehörigen Dicke ein, legirt sie mit einigen Eigelben und gießt sie wieder auf das Fleisch, welches man darin heiß werden läßt, doch darf die Sauce nicht kochen. Beim Anrichten schärft man das Frikassee mit Citronensäure und einem Stück Sardellenbutter ab, thut es auf eine Schüssel und garnirt es ringsum mit nach Nr. 52 oder 53 bereiteten kleinen Semmelklößen. Man kann auch an die Sauce etwas fein gehackte Petersilie und Schnittlauch oder in Fäden geschnittenen und in Butter weich geschwitzten Sauerampfer thun.

505. Lammzungen en crepinettes (spr. angh Krepinett).

Die Lammzungen werden wie die Kalbszungen (siehe Nr. 426) gekocht, und wenn sie erkaltet sind, in 2 Hälften geschnitten. Dann hackt man rein gewaschene Champignons, Petersilie und Schnittlauch recht fein

und läßt sie mit einem guten Stück Butter, Salz, Pfeffer und einem Glase Weißwein auf dem Feuer kochen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Hierauf schneidet man ein Schweinenetz in längliche Vierecke, in welche man die Zungenstücke bequem einschlagen kann, streicht etwas von den gehackten Kräutern in die Mitte, legt ein Zungenstück darauf, bestreicht dies nochmals mit Kräutern und schlägt nun das Schweinenetz von allen Seiten über. Sind die Crepinetts so beendigt, so taucht man sie in zerlassene Butter, panirt sie mit geriebener Semmel, röstet sie von beiden Seiten braun und giebt sie mit einer guten Jus, die man mit Citronensaft abschärfen kann, zur Tafel.

506. Geröstete Lammköpfe mit Emincé (spr. Emänghßeh) von Lammfüßen.

Für 8 Personen sind 4 Lammköpfe und etwa 12 Lammfüße erforderlich. Die gebrühten Köpfe werden, nachdem sie gut gewaschen und die Augen ausgestochen sind, der Länge nach in zwei Hälften gespalten. Dann wird das Gehirn herausgenommen, von den Häuten und Adern gereinigt und wieder in die Köpfe gelegt. Hierauf bindet man diese in ihrer früheren Gestalt wieder zusammen und kocht sie nebst den Füßen, die in 2 Hälften von den Knochen gelöst sind, wie die Kalbsfüße in Nr. 449 weich. Nachdem die Köpfe kalt geworden, trocknet man sie ab, trennt die Hälften von einander, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, panirt sie in Butter und Semmel und röstet sie langsam von beiden Seiten braun. Aus den Füßen nimmt man alle Knochen heraus und schneidet sie der Quere nach in Streifen, macht mit Weißmehl und guter Bouillon eine Sauce, die man mit etwas von der durchgegossenen Brühe, in welcher man die Köpfe gar gemacht hat, seimig kocht, mit gehackter Petersilie vermischt und über die geschnittenen Füße gießt. Die Köpfe richtet man auf der Mitte der Schüssel an, thut das Emincé, welches man mit einem Stück Butter, Citronensaft und einer Prise Pfeffer durchgeschwenkt hat, rings herum und bekränzt das Ganze mit Semmel-Croutons.

507. Lammgeschlinge und Leber.

Die Bereitungsart ist ganz dieselbe, wie es bei dem Kalbsgeschlinge und Leber in Nr. 436—443 beschrieben ist.

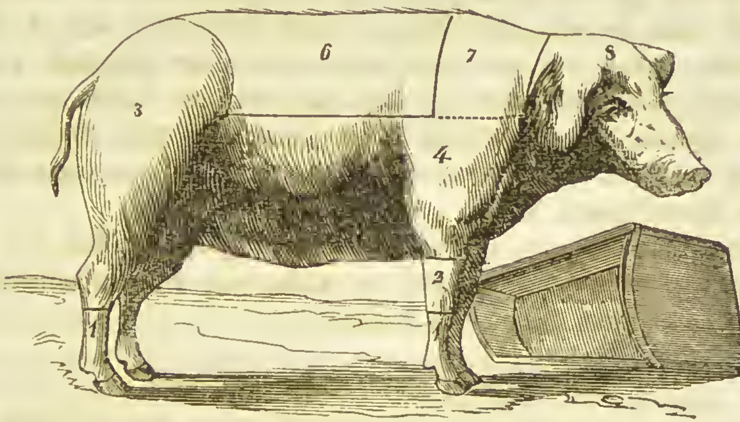
508. Blanquette (spr. Blanghkett) von Lamm in einem Kartoffelrande.

Man verwendet dazu Ueberreste von einem Lammbraten oder recht saftig gebratene Lammschultern. Man löst das Fleisch von den Knochen, putzt die braune Haut und die Sehnen davon ab und schneidet es in

kleine runde oder viereckige Scheiben. Hierauf macht man eine weiße Sauce wie zum Kalbs-Blanquette in Nr. 451, thut das geschnittene Fleisch hinein und stellt es im bain-marie heiß. Zu einem Pfund in Wasser und Salz gar gekochten und durchgestrichenen Kartoffeln rührt man, so lange sie noch heiß sind, 12 Loth Butter und wenn sie kalt sind, 6 gelbe Eier, Salz und Muskatnuß und zieht den steifgeschlagenen Schnee der 6 Eiweißen behutsam darunter. Nachdem man eine glatte oder bunte Randform dick mit Butter ausgestrichen und mit geriebener Semmel bestreut hat, füllt man die Kartoffelmasse hinein und backt sie im ziemlich heißen Ofen in einer halben Stunde zu schöner Farbe. Nun stürzt man den Rand auf eine runde Schüssel, hebt die Form ab und richtet das Blanquette in der Mitte des Kartoffelrandes an.

V. Vom Schwein.

Fig. 42.



Das Fleisch von jungen Schweinen (einjährige sogenannte Milchschweine sind die besten) erkennt man an der röthlich-weißen Farbe und an der dünnen Specklage, welche dasselbe bedeckt, auch ist bei jungen Schweinen die Schwarte bei weitem dünner, als bei älteren. Besonders hat man noch darauf zu sehen, daß das Fleisch nicht finnig sei, was man leicht an den in demselben enthaltenen weißen Bläschen erkennt, die von einer Krankheit des Thieres herrühren.

Das geschlachtete Schwein wird folgendermaßen zerlegt: Zuerst theilt man es der Länge nach in zwei Hälften, haut die Füße 1 und die Eisbeine 2 ab, löst die Schinken 3 so rund wie möglich aus dem Wir-

belknochen, schneidet die Blätter 4 ab und haut den Bauch 5 von dem Rückenstück, welches in das Rippespeer 6 und den Hals 7 zerfällt, von welchem der Kopf 8 getrennt ist.

Die Art, wie die einzelnen Stücke verwendet werden, wird man aus dem Folgenden ersehen.

509. Schweinebraten.

Man verwendet dazu die Keule, das Karree (Rippespeer), oder den Kamm. In der Regel läßt man die Schwarte, wenn das Schwein jung ist, daran und schneidet sie dann mit einem scharfen Messer quer über den Braten in schmale Streifen, die man durch einige Querschnitte in längliche Vierecke von einander trennt. Nun salzt man den Braten, legt ihn in eine passende Bratpfanne, gießt etwas Wasser unter und setzt ihn in den gut geheizten Bratofen. Ist das Wasser eingebraten, so gießt man von neuem etwas Wasser dazu und läßt den Braten, je nach der Größe, in 2—3 Stunden, unter öfterem Begießen, gar braten. Sollte er sich zu sehr färben, wodurch die Schwarte leicht bitter wird, so bedeckt man ihn mit einem Papier. Die Keule wird, wie es Seite 9 beschrieben, zerlegt und der Beinknochen mit einer Papillote versehen, das Karree oder den Kamm schneidet man aber der Quere nach in fingerdicke Stücke. Die Bratenjus spült man mit etwas Bouillon oder Jus los, gießt sie durch, entfettet sie und macht sie mit etwas klar gerührtem Kartoffelmehl seimig.

Man kann auch die Schwarte und den größten Theil des Fettes von dem Braten abschneiden und ihn dann, wie das Kalbsnierstück in Nr. 406, mit saurer Sahne gar braten.

510. Frischer saurer Schweineschinken.

Von einer nicht zu starken, recht altgeschlachteten Schweinekeule schneidet man die Schwarte und den größten Theil des Fettes ab, salzt sie von allen Seiten und legt sie mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Gewürzen, Petersilie und wenn man es liebt, mit einigen Wachholderbeeren in einen passenden irdenen Napf. Dann kocht man ein Quart Bieressig auf, gießt ihn, wenn er erkaltet ist, über die Keule und läßt diese einige Tage in der Marinade liegen, doch muß man sie öfter umkehren. Will man die Keule brauchen, so legt man sie in eine Bratpfanne, gießt etwas von der durchgegossenen Marinade unter und läßt den Braten in drei Stunden, unter öfterem Begießen, gar braten. Hierauf nimmt man ihn heraus, bestreut ihn mit getrocknetem und ge-

stoßenem Zwieback oder Schwarzbrod, welches man mit einem paar fein gestoßenen Nelken und etwas Zucker vermischt hat und setzt ihn nochmals in den heißen Ofen, bis er eine schöne Farbe hat. Die Bratenjus wird wie gewöhnlich losgespült und seimig gemacht. Man kann auch eine von getrockneten Kirschen bereitete Sauce (siehe Abschnitt 14) dazu geben.

511. Gefülltes Rippespeer nach pommerscher Art.

Zu diesem Gericht müssen die Rippen ganz, das heißt, auch der Theil, auf welchem der Bauchspeck liegt, genommen werden. Man knickt die Rippen über dem Fleisch mehrere Male ein und bereitet dann folgende Füllung: Es werden etwa eine halbe Metze Aepfel geschält, von dem Kernhause befreit, in Scheiben geschnitten und dann mit einer Hand voll geriebener Semmel, fein gehackter Citronenschale, Zimmet, etwas Zucker und ¼ Metze gut gewaschenen Backpflaumen vermischt. Diese Füllung thut man auf die innere mit Salz eingeriebene Seite des Rippespeers, klappt die überstehenden Rippen darüber und befestigt sie, vermittelst einer Dressirnadel und Bindfaden, sowohl längs des Rückens, als auch der Seiten, so daß die Füllung fest eingeschlossen ist. Nachdem man das Rippespeer noch auf der äußeren Seite gesalzen hat, bratet man es wie in der vorigen Nummer gar und giebt die losgespülte Bratenjus apart dazu. Man kann das Fleisch, ehe man es bratet, einige Tage in Salz liegen lassen.

512. Gekochter geräucherter Schinken mit Spinat.

Der Schinken wird, je nachdem er groß ist, einen Tag oder noch länger in kaltem Wasser gewässert, recht rein abgekratzt und ringsum von den durch den Rauch schwarz und hart gewordenen Theilen beputzt. Dann näht man den Schinken in ein reines Tuch oder umnetzt ihn nur mit Bindfaden, legt ihn in einen hinreichend großen Kessel oder in eine Schinkenwanne, gießt so viel Wasser dazu, daß er davon bedeckt ist und thut Zwiebeln, Wurzelwerk, Gewürz, Thymian und Basilikum dazu. Ist der Schinken auf scharfem Feuer angekocht, so zieht man ihn an die Seite zurück und läßt ihn nur ganz langsam kochen. Nach Verlauf von 3—4 Stunden untersucht man ihn mit einer Spicknadel; läßt sich diese leicht hineinstecken, so ist er gar und man nimmt ihn heraus. Nun entfernt man das Tuch oder den Bindfaden, schneidet etwa drei Finger vom Kniegelenk die Haut mit der Messerspitze zackig ein und zieht die Schwarte vom Schinken ab, so daß nur der über dem Kniegelenk befindliche zackige Theil daran bleibt (siehe Fig. 43). Hierauf setzt man den Schinken

einen Augenblick, mit zerlassener Tafelbouillon bestrichen, in den Ofen, damit er sich schön glacirt, zerlegt ihn, indem man die obere Seite in einem Stück abtrennt, legt, wenn man sie in Querscheiben geschnitten, dieselben wieder in ihre vorige Lage auf den Schinken und giebt eine Malaga= oder Madeira=Sauce und jungen Spinat (siehe Abschnitt 9) apart dazu.

513. Schinken in Burgunder mit glacirten Zwiebeln.

Der Schinken wird wie in der vorigen Nummer gekocht, von der Schwarte in der angegebenen Art befreit und in eine passende flache Kasserolle oder Bratpfanne gelegt. Dann schneidet man eine Zwiebel und ein paar Mohrrüben in Scheiben, läßt diese mit einem Lorbeerblatt, Petersilie und Thymian in etwas Butter einige Augenblicke auf dem Feuer schwitzen, gießt eine Flasche Burgunder oder gewöhnlichen Rothwein und eben so viel kräftige, aber nicht zu salzige Bouillon dazu und läßt das Ganze kurze Zeit kochen. Diese Marinade gießt man durch ein Sieb auf den Schinken und läßt ihn damit im Ofen, unter öfterem Begießen, schön glaciren. Hierauf nimmt man den Schinken heraus, tranchirt ihn wie in der vorigen Nummer, gießt den Fond nochmals durch ein Sieb und verkocht ihn mit einem paar Löffel brauner Grund=Sauce nicht zu seimig ein. Nun garnirt man den Schinken ringsum mit glacirten Zwiebeln oder Sellerie (siehe Nr. 335) und steckt auf den Beinknochen eine Papillote.

514. Gebratene Schinkenscheiben.

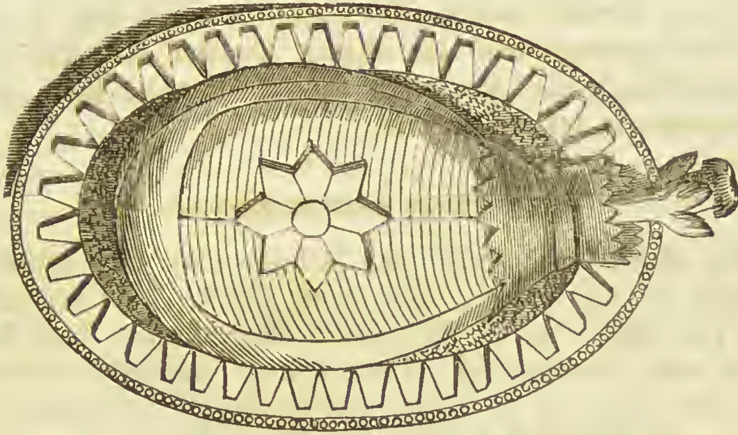
Man schneidet rohen Schinken in fingerdicke Scheiben, legt sie über Nacht in Milch, trocknet sie ab, klopft sie von beiden Seiten mit dem Messerrücken gut durch, wälzt sie, nachdem man sie mit Pfeffer bestreut, in zerschlagenem Ei und geriebener Semmel und bratet sie in Butter auf langsamem Feuer von beiden Seiten gelb. Man kann auch jeden Abfall von Schinken dazu verwenden, indem man ihn in Milch weicht, recht fein hackt und dann fingerdicke runde Scheiben davon formt, die man wie oben beendigt.

515. Kalter gekochter Schinken.

Nachdem man den Schinken wie in Nr. 512 gekocht hat, schneidet man, wenn er kalt ist, die Schwarte ab, beputzt das Fett, tranchirt den Schinken, legt aber die geschnittene obere Seite so zusammen, daß sie ihre frühere Gestalt wieder erhält (siehe die Figur). Hierauf bepinselt

man den Schinken mit zerlassener Tafelbouillon, legt eine aus Fleischgallerte geschnittene Rosette auf die Mitte desselben, garnirt ihn ringsum mit gehackter Fleischgallerte (siehe Nr. 81), belegt den Schüsselrand mit

Fig. 43.



eben solchen Croutons und steckt auf den Beinknochen eine saubere Papillote. Man kann den Schinken auch nur einfach mit grüner Petersilie umkränzen und so zur Tafel geben.

516. Schweinerücken wie ein Wildschweinziemer zu bereiten.

Man verwendet hierzu einen nicht zu starken Schweinerücken, von dem man die Schwarte und das Fett bis auf eine ganz dünne Lage abschneidet. Dann kocht man mit Zwiebeln, Wurzelwerk, Gewürz, Thymian, Basilikum, einigen Wachholderbeeren und Bieressig eine Marinade, in die man, sobald sie erkaltet ist, den Schweinerücken legt und ihn täglich ein paar Mal umwendet. Nach vier bis fünf Tagen nimmt man den Rücken heraus, bratet ihn, indem man etwas von der Marinade unter gießt, weich, löst dann die beiden Rückenmuskeln aus, schneidet sie in Querscheiben und legt sie wieder auf dem Knochen zusammen. Nun mischt man geriebenes Schwarzbrod mit gestoßenem Zimmet, Nelken, etwas Zucker und Rothwein, bedeckt den Rücken dick mit dieser Mischung, beträufelt ihn mit zerlassener Butter, läßt ihn im Ofen rasch Farbe nehmen und giebt ihn mit einer Sauce von gebackenen Kirschen (siehe Abschnitt 14) zur Tafel.

517. Gebratene Schweine-Cotelett̄s.

Die Cotelett̄s werden von dem Rippenstück in derselben Art, wie die Kalbs-Cotelett̄s in Nr. 408, geschnitten, mit der Fläche des Hackmessers etwas breit geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut und je nachdem sie geröstet oder gebraten werden, in Ei oder zerlassener Butter und in geriebener Semmel panirt. Man spült dann das Fett, in welchem die Cotelett̄s gebraten sind, mit Wasser, Bouillon oder Jus los und macht es etwas seimig. Am besten paßt ein Kartoffel-Püree, geschälte oder Kartoffeln in der Schale dazu.

518. Gehackte Schweine-Cotelett̄s.

Man schneidet das Fleisch und Fett von einem Rippenstück, schabt das Fleisch aus den Sehnen, wiegt es mit dem Fett recht fein und hackt es mit dem Messer an die ausgeputzten Rippenknochen (siehe Nr. 409) in Form eines Cotelett̄s fest. Dann bestreut man diese mit Salz und Pfeffer und bratet sie in Butter oder in etwas zurückgelassenem und ausgebratenem Schweinefett von beiden Seiten braun.

519. Schweine-Cotelett̄s mit Sauce Robert.

Hat man die Cotelett̄s aus einem nicht zu starken Schweine-Karree geformt, so bestreut man sie mit Pfeffer und Salz, sautirt sie in zerlassener Butter von beiden Seiten steif, gießt das Fett ab, thut ein paar Löffel Robert-Sauce (siehe Nr. 224) dazu, schwenkt die Cotelett̄s mit der Sauce, ohne daß sie kochen, auf dem Feuer einige Male durch und giebt sie mit derselben zur Tafel.

520. Schweine-Cotelett̄s mit Makaronis.

Man macht die Cotelett̄s wie in Nr. 517, bestreut sie dann mit Salz und Pfeffer, rührt Butter mit drei Eigelben zu Sahne, taucht die Cotelett̄s von beiden Seiten hinein, panirt sie mit geriebener Semmel und röstet sie über nicht zu starkem Kohlenfeuer von beiden Seiten braun. Dann richtet man sie auf einer runden Schüssel kranzförmig an und giebt ½ Pfund Makaroni, die man wie in Nr. 354 abgekocht und, nachdem sie abgegossen sind, mit einem Löffel weißer Sauce, Butter, ¼ Pfd. geriebenem Parmesankäse und mit ¼ Pfund ganz fein gewiegtem und gekochtem Schinken durchgeschwenkt hat, dazu.

521. Brisoletts von Schweinefleisch.

Man schabt ein Pfund derbes Schweinefleisch aus Haut und Sehnen, hackt es mit 12 Loth Schweinefett und mit für drei Pfennige eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Milchbrod recht fein, fügt Salz, Pfeffer und ein Ei hinzu und formt davon kleine runde oder ovale Brisoletts, die etwa einen halben Finger dick sind. Dann panirt man sie in Ei und geriebener Semmel, bratet sie in Butter von beiden Seiten braun und verwendet sie als Gemüsebeilage.

522. Schweinefilets (Schweinemürbbraten) mit saurer Sahne.

Für 8 Personen nimmt man 2—3 altgeschlachtete Schweinefilets, häutet sie sauber ab, spickt sie mit feinen Speckfäden und bratet sie mit Butter unter öfterem Begießen in einer Stunde gar. Vor Verlauf dieser Zeit gießt man ½ Quart saure Sahne dazu, läßt die Filets damit sich schön gelb färben, schneidet sie in Querscheiben und giebt sie mit ihrem Fond, den man mit Sahne losgespült und mit Klarmehl seimig gemacht hat, zur Tafel.

523. Glacirte Schweinefilets mit Oliven-Sauce.

Die Schweinefilets werden wie in der vorigen Nummer gehäutet und gespickt, dann mit Salz bestreut und mit Butter, etwas Jus, einer Zwiebel und einer Mohrrübe gar gedämpft und schön glacirt. Dann schält man etwa 24—30 Oliven, so daß man das Fleisch in einem Stück vom Kerne trennt und die Olive ihre frühere Gestalt behält und läßt diese einige Male in kochendem Wasser aufwallen. Hierauf gießt man sie ab und thut sie in eine nach Nr. 219 bereitete Sauce, die man mit Citronensaft abschärft. Die Filets werden wie in der vorigen Nummer tranchirt und mit der Oliven-Sauce übergossen zur Tafel gegeben.

524. Schweinefleisch mit Hirse.

Man verwendet dazu ein Stück vom Kamm oder aus dem Blatt. Das Fleisch wird mit Wasser zum Feuer gesetzt, rein ausgeschäumt und mit Wurzelwerk, Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und einem Bouquet gar gekocht. Während der Zeit wäscht man die Hirse erst kalt ab, brüht sie einige Male mit kochendem Wasser, um ihr den strengen Geschmack zu nehmen, gießt die Schweinefleischbrühe durch ein Sieb zur Hirse und läßt diese darin auf langsamem Feuer zu einem nicht zu steifen Brei ausquellen. Nun richtet man das Fleisch, sobald es gar ist, an und giebt die Hirse darüber.

525. Schweine-Pökelfleisch mit Sauerkohl und Erbsen.

Auch hierzu sind gepökelte Karree- oder Blattstücke am besten. Man setzt sie mit Wasser zum Feuer und läßt sie gut ausgeschäumt in drei bis vier Stunden weich kochen. Die Erbsen werden verlesen, gewaschen, in Fluß- oder Regenwasser gar gekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit der Pökelfleischbrühe und einem Stück Butter verdünnt. Den Sauerkohl drückt man leicht aus, setzt ihn in einem irdenen Tiegel oder in einer gut verzinnten Kasserolle mit so vielem Wasser, daß er davon bedeckt ist, zum Feuer, fügt einige in feine Scheiben geschnittene und in Butter weich geschwitzte Zwiebeln, so wie etwas Schweine- oder Gänse-Schmalz hinzu und läßt den Kohl in 3—4 Stunden wohl verdeckt auf gelindem Feuer weich kochen. Dann schwitzt man etwas Mehl in Butter, doch so, daß es weiß bleibt, rührt es an den Sauerkohl und läßt diesen damit noch kurze Zeit durchschmoren. Nun richtet man das Erbsen-Püree und den Sauerkohl, jedes apart auf einer Schüssel an, giebt über die Erbsen in Butter oder Speck gebratene Zwiebeln und garnirt den Sauerkohl mit dem in Scheiben geschnittenen Pökelfleisch.

526. Galantine von Schweinekopf.

Der Kopf wird hierzu ganz und beinahe bis zur Hälfte des Halses abgeschnitten, sauber geputzt und die etwa noch vorhandenen Haare abgesengt. Dann schneidet man den Kopf auf der unteren Seite der Länge nach auf, löst Haut und Fleisch, ohne sie zu verletzen, mit einem scharfen Messer in einem Stück von den Knochen und bereitet von 1½ Pfund Kalbfleisch und ebensoviel Schweinefleisch mit 2 Pfund frischem Schweinefett oder Luftspeck eine Farce nach Nr. 25, der man mit Salz, Pfeffer, gestoßenem Gewürz und einer ganz fein gehackten Schalotte einen pikanten Geschmack giebt. Man schneidet ferner ½ Pfund recht rothe Pökelzunge, ½ Pfund Luftspeck, ½ Pfund rohes Kalbfleisch, Pfeffergurken und, wenn man will, auch einige Trüffeln in viereckige etwa einen halben Zoll dicke Streifen und würzt diese Ingredienzien mit Salz, gestoßenen Gewürzen, Pfeffer und dem ausgepreßten Saft einer Zwiebel. Hierauf breitet man den ausgelösten Schweinekopf mit der Hautseite nach unten auf ein reines Tuch aus, bestreut ihn mit Salz und gestoßenem Pfeffer, bestreicht ihn mit einer zolldicken Farcelage, belegt diese der Länge des Kopfes nach mit den in Streifen geschnittenen Gegenständen, bedeckt dieselben mit einer zweiten Farcelage und so fort, bis alles zur Füllung Bestimmte verbraucht ist. Nun legt man den Kopf zusammen, giebt ihm

so gut wie möglich seine frühere Gestalt wieder und näht die untere Seite, so wie die Schnauze mit Bindfaden zusammen. An der Halsseite streicht man die Farce glatt, bedeckt sie mit einer dicken Speckbarde oder frischer Schweineschwarte und näht diese rings um den Hals fest, so daß die Füllung fest eingeschlossen ist. Ferner wickelt man den Kopf dicht in das Tuch ein, bindet oder näht dies fest, legt den Kopf in eine große Kasserolle oder einen Kessel und gießt so viel Wasser darüber, daß er davon bedeckt ist. Endlich thut man 4—5 klein gehauene Kalbsfüße, so wie die zerhauenen Knochen des Kopfes und Salz, Gewürze, Zwiebeln, Mohrrüben, einige Lorbeerblätter, Thymian und Basilikum dazu.

Man läßt nun den Kopf 5—6 Stunden langsam kochen, und sobald sich die Haut mit einer Spicknadel leicht durchstechen läßt, ist er gar. Dann läßt man ihn in seiner Brühe beinahe erkalten, nimmt ihn heraus, läßt ihn vollends erkalten und legt ihn, nachdem man das Tuch und den Bindfaden entfernt, auf eine lange Schüssel. Hierauf durchschneidet man dicht hinter den Ohren den Hals der Quere nach bis zur Hälfte, vollführt einen zweiten wagerechten Schnitt, wodurch man die Hälfte des Halses in einem Stücke lostrennt, schneidet dies in dünne Querscheiben und legt es in seiner früheren Lage wieder auf den Kopf.

In derselben Art zerlegt man auch die Schnauze. — Die Brühe, in welcher der Schweinekopf gekocht ist, gießt man durch ein Sieb und entfettet und klärt sie mit Eiern, wie es in Nr. 81 beschrieben, und überzeugt sich dadurch, daß man ein wenig von der Gallerte auf's Eis oder an einem kühlen Ort erkalten läßt, von der hinreichenden Festigkeit. Wäre die Gallerte nicht steif genug, so müßte man sie noch etwas mehr einkochen. Hat man sie dann in einer Form oder Kasserolle erkalten lassen, so schneidet man recht saubere Croutons daraus, mit denen man auf der Stirn des Kopfes eine Rosette zusammenlegt; mit den übrigen aber umkränzt man den Schüsselrand. Den noch leeren Raum auf der Schüssel füllt man mit grob gehackter Fleischgallerte aus. Man giebt den Kopf mit einer nach Nr. 243 bereiteten Remouladen-Sauce zur Tafel.

527. Preßkopf.

Man haut den Schweinekopf aus einander, wäscht ihn rein ab, kocht ihn mit Wasser, Salz, Gewürzen, Lorbeerblättern, Zwiebeln und etwas Essig, nimmt ihn, sobald er recht weich ist, aus der Brühe und entfernt alle Knochen. Dann legt man die eine Hälfte des Tuches mit der Hautseite nach unten auf ein naßgemachtes Tuch, bestreut sie mit Salz, gestoßenem Pfeffer und Gewürzen und legt wie in Nr. 526 Strei-

fen von Pökelzunge, Pfeffergurken und Luftspeck der Länge nach neben einander darauf. Nachdem man auch die andere Hälfte des Kopfes mit Salz und Gewürzen bestreut hat, legt man sie auf die erste Hälfte, daß die Haut nach oben kommt, schlägt den Kopf dicht in das nasse Tuch ein und läßt ihn zwischen 2 Brettchen, die man mit einem starken Gewicht beschwert hat, erkalten. Will man den Kopf verbrauchen, so schneidet man ihn in dünne Scheiben, die man mit frischer Petersilie umkränzt und mit Essig und Oel, oder mit einer Remouladen-Sauce zur Tafel giebt.

528. Sülze.

Die Hälfte eines Schweinekopfes und 4 Kalbsfüße, aus denen man die Knochen herausgeschnitten, kocht man wie in der vorigen Nummer in einer scharfen Brühe weich, nimmt dann die Knochen alle heraus und schneidet das Fleisch, sobald es erkaltet ist, in grobe Würfel. Ebenso schneidet man Pökelzunge, Luftspeck, Pfeffergurken und Reste von Fleisch, wie man sie gerade vorräthig hat, in Würfel und würzt die geschnittenen Ingredienzien mit gestoßenem Pfeffer, Gewürzen, gehackter Citronenschale und etwas Essig. Inzwischen hat man die Brühe durchgegossen, entfettet und kurz eingekocht, mischt die geschnittenen Sachen hinein und füllt das Ganze in eine glatte Form, deren Boden mit Citronenschalen, in Scheiben geschnittenen Pfeffergurken und Essigkirschen sauber ausgelegt ist. Ist die Sülze an einem kühlen Ort oder auf dem Eise erstarrt, so taucht man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, wischt sie mit einem Tuch rein ab und stülpt sie auf eine Schüssel. Nun hebt man die Form ab, umkränzt den Fuß der Sülze mit grüner Petersilie und giebt Essig und Oel oder eine Remouladen-Sauce dazu.

529. Geröstete Schweinefüße.

Die Schweinefüße werden sauber gebrüht, abgekratzt und wenn sich noch Haare daran befinden, über Spiritus gesengt. Dann kocht man sie ganz, oder, wie die Kalbsfüße in Nr. 449 aus den Knochen gelöst, in Wasser mit Zwiebeln, Wurzelwerk, Salz und einem Lorbeerblatt recht weich, nimmt sie aus der Brühe und läßt sie erkalten. Hierauf panirt man die Füße nur in zerlassener Butter mit geriebener Semmel, oder man rührt Butter mit 3 Eigelben zu Sahne, bestreicht die Füße damit und panirt sie mit geriebener Semmel. Kurz vor dem Anrichten läßt man die Schweinefüße auf dem Rost über nicht zu scharfer Kohlengluth von beiden Seiten braun rösten und giebt sie mit einer kräftigen Jus

zur Tafel. Ebenso kann man die Füße in Ei und Semmel paniren und in Butter braun braten.

530. Farcirte Schweinefüße.

Nachdem man die Schweinefüße halb durchgehauen, kocht man sie wie in der vorigen Nummer gar, nimmt die Knochen heraus und läßt die Füße erkalten. Dann füllt man das Innere einer Hälfte mit einer nach Nr. 24 oder Nr. 27 bereiteten Kalbfleisch- oder Hühner-Farce, unter welche man in Würfel oder in Scheiben geschnittene Trüffeln gemischt hat, deckt die andere Hälfte des Schweinefußes darüber und schlägt jeden Fuß in ein Stück Schweinenetz ein. Sind alle so farcirt, so panirt man sie in zerlassener Butter und geriebener Semmel, röstet sie langsam von beiden Seiten braun und giebt eine starke Jus oder eine Sauce Perigord (Nr. 212) dazu.

531. Schweinezungen.

Sie werden ebenso bereitet, wie die Hammel- oder Kalbszungen in Nr. 484 und Nr. 426. Dasselbe gilt von dem Schweinegehirn und den Nieren, die man nach den in Nr. 428 bis 430 und 444 gegebenen Recepten verschiedenartig bereiten kann.

532. Crepinetts von Schweineleber.

Hierzu nimmt man eine halbe Schweineleber, schabt sie aus Haut und Sehnen, hackt sie mit eben so viel frischem Schweinefett recht fein, würzt sie mit Salz, gestoßenem Pfeffer, Gewürzen, etwas Thymian und Majoran und streicht die Masse durch ein grobes Sieb. Nun schneidet man ein frisches Schweinenetz in kleine Vierecke, streicht auf diese etwas von der Leberfarce, klappt die Ränder des Netzes über, giebt den Crepinetts eine viereckige oder ovale Form, röstet sie sodann von beiden Seiten gar und verwendet sie als Gemüse-Garnitur.

533. Leberwurst.

Eine Schweineleber wird aus Haut und Sehnen geschabt, fein gehackt und durchgestrichen. Inzwischen kocht man eine Schweinelunge mit Wasser, Salz, Zwiebeln und Gewürz gar, schneidet die Haut und Sehnen davon ab und hackt die Lunge fein. Dann schwitzt man einige Zwiebeln mit Schweinefett gar, streicht sie gleichfalls durch ein Sieb, weicht Milchbrod ein und drückt es recht rein wieder aus. Hierauf mischt

man Alles gut durch einander,*) fügt Salz, grob gestoßenen Pfeffer, getrockneten Thymian, Basilikum und Majoran, welches man in einem Tuche zerreibt, hinzu, verdünnt die Masse mit etwas Bouillon und füllt sie durch einen weiten Trichter in nicht zu starke, gut gereinigte Schweinedärme. Nun theilt man die Würste in beliebiger Größe ab, befestigt die Darmenden mit spitzen Holzspeilen, sticht die Würste mit einer Spicknadel, damit sie beim Kochen nicht zerplatzen und kocht sie in der Brühe der Schweinelungen langsam gar.

534. Pain (spr. Pängh) von Schweineleber.

Mit 1½ aus Haut und Sehnen geschabten Schweinelebern hackt man 1¼ Pfund Schweineliesen recht fein und fügt gehackte Petersilie und Schnittlauch, Salz, Pfeffer, gestoßene Gewürze und getrockneten und fein geriebenen Thymian, Basilikum und Majoran, so wie ¼ Pfd. geriebenen Parmesankäse hinzu. Dann schneidet man etwas Luftspeck in Würfel, mischt sie unter die Leber, legt eine mit Butter ausgestrichene glatte Form mit ganz dünnen Speckbarden oder mit einem Schweinenetz aus, füllt die Lebermasse hinein, bedeckt die obere Seite mit Speckbarden oder mit dem Schweinenetz und backt den Pain im nicht zu heißen Ofen in 1½—2 Stunden gar. Hierauf nimmt man ihn heraus, taucht die Form, sobald er erkaltet ist, einen Augenblick in heißes Wasser, stülpt den Pain auf eine Schüssel, bestreicht ihn mit zerlassener Tafelbouillon und verziert ihn, wie es in Nr. 438 beim Leber-Pain angegeben ist.

535. Blutwurst.

Man kocht das Herz, das Kehlfleisch, die Nieren, die Zunge und die fette Wamme oder das Rückenfett**) in einem hinreichend großen Geschirr in Wasser und Salz weich und schneidet dann sämmtliche Gegenstände, so wie einiges Milchbrod in Würfel. Dann mengt man gestoßenen Pfeffer, Gewürz, getrockneten Majoran, Thymian und Basilikum, so wie recht gut durchgequirltes Schweineblut darunter, füllt die Masse in recht sauber gereinigte Schweinedärme, die aber dicker sein können, wie zu den Leberwürsten in Nr. 533, theilt die Würste in der gewünschten Größe ab und befestigt sie mit Holzspeilen. Hierauf kocht man sie, nachdem man sie mit einer Nadel ein paar Mal durchstochen,

---

*) Auf 1 Pfund Leber rechnet man 1 Pfund Fett und für 1 Sgr. Milchbrod.

**) Man rechnet auf 4—5 Pfund Fett 1 Pfund mageres Fleisch, für 5 Sgr. Milchbrod und 1 Quart Blut.

in der Brühe, in welcher man das Fleisch gar gemacht hat, langsam gar, was dann der Fall ist, wenn, sobald man die Wurst mit einer Nadel sticht, kein Blut, sondern reines Fett hervorquillt*). Die Blutwurst wie die Leberwurst wird entweder kalt aufgeschnitten, oder auf dem Rost oder in der Pfanne in Butter heiß gemacht, auch wohl geräuchert, wenn man sie längere Zeit aufbewahren will.

536. Bratwurst.

Ein Pfund mageres Schweinefleisch, welches man aus den Häuten und Sehnen geschnitten, hackt man mit ½ Pfund Schweinefett recht fein, würzt es mit Salz und gestoßenem Pfeffer und, wenn man es liebt, mit recht dünn abgeschälter und fein gehackter Citronenschale. Dann füllt man die Masse durch einen Trichter oder eine Spritze in gut gereinigte Schweinedärme, so daß sie etwa anderthalb Finger dick werden, bindet die Würste in beliebiger Größe ab, bestäubt sie mit Mehl und panirt sie in Ei und geriebener Semmel. Hierauf bratet man sie in Butter langsam, damit sie Zeit haben, gar zu werden, von beiden Seiten braun und giebt sie als Beilage zu verschiedenen Gemüsen.

Man muß sich in Acht nehmen, die Därme zu straff zu füllen, weil sie dann beim Braten zerplatzen würden.

537. Bratwurst in Bier gekocht.

Man legt die Bratwurst mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einigen ganzen Pfefferkörnern und einem Stück Lorbeerblatt in eine Kasserolle, gießt so viel Weißbier, daß die Wurst beinahe davon bedeckt ist, darauf und läßt sie darin langsam gar kochen. Dann nimmt man sie heraus, gießt die Brühe durch und kocht sie auf scharfem Feuer ein, bis sich auf dem Boden der Kasserolle ein brauner Satz bildet, der jedoch nicht anbrennen darf. Hierauf gießt man das Fett davon ab, spült den Satz mit etwas Weißbier los, macht ihn mit etwas Kartoffelmehl seimig und legt nun die Wurst hinein, damit sie sich mit der Sauce schön braun färbt. Man giebt Kartoffeln in der Schale, abgeschälte in Wasser und Salz gekochte Kartoffeln, oder ein Kartoffel-Püree dazu.

538. Saucischen.

Man macht sie mit derselben Masse, wie die Bratwurst in Nr. 536, nur nimmt man 1 Pfund Schweinefett dazu und füllt sie in

*) Eine halbe bis eine Stunde, je nach der Größe, ist erforderlich, um die Würste gar zu kochen.

gereinigte Hammeldärme. Die Saucischen werden etwa einen Finger lang abgedreht, in Ei und Semmel panirt und in Butter auf beiden Seiten hellgelb gebraten; oder man sautirt sie unpanirt in zerlassener Butter und giebt sie in beiden Fällen als Gemüse-Garnitur.

539. Saucischen mit Trüffeln.

Sie werden wie in der vorigen Nummer bereitet, nur hackt man ein paar gut gereinigte Trüffeln mit darunter.

540. Gebratenes Spanferkel.

Sobald das Spanferkel geschlachtet ist, brüht man es rein, reibt es mit einem Tuch sauber ab, bricht die Klauen von den Füßen, sticht die Augen aus und nimmt das Spanferkel aus, doch macht man die Oeffnung am Bauch nicht zu groß. Dann wäscht man es recht rein, trocknet es mit einem Tuch ab und läßt es, je nach der Jahreszeit, ein oder zwei Tage hängen. Will man es braten, so reibt man es innen und außen mit Salz und Pfeffer ein, sticht durch die Keulen sowohl, wie auch durch die Vorderblätter einen Holzspeil und befestigt das Spanferkel, wenn man es am Spieß braten will, an letzterem dergestalt, daß die Spitze des Spießes durch die Schnauze geht. Hierauf giebt man dem Spanferkel, indem man die Füße an der Brust und unter dem Bauch mit Bindfaden befestigt, eine liegende Stellung und bratet es bei hellem Spießfeuer in 1½—2 Stunden gar. Während des Bratens bestreicht man das Spanferkel vermittelst eines Pinsels mit ganz feinem Provenceröl oder mit Speck und reibt die auf der Oberfläche sich zeigenden weißen Blasen mit einem Tuch rein ab, damit der Braten nicht fleckig wird. Beim Anrichten schneidet man es in Stücke, indem man die Knochen mit dem Hackmesser durchhaut, legt die Stücke in ihrer früheren Lage auf einer langen Schüssel wieder zusammen und garnirt das Spanferkel ringsum mit frischer Brunnenkresse oder mit ausgebackener Petersilie. Den Bratensatz spült man mit einer kräftigen Kalbfleischjus los, gießt sie durch ein Sieb, entfettet sie und kocht sie mit etwas Klarmehl seimig. Wird das Spanferkel im Ofen gebraten, so legt man es, nachdem man ihm wie oben durch Bindfaden eine liegende Stellung gegeben, in eine Bratpfanne und beobachtet beim Braten dasselbe Verfahren. In beiden Fällen muß die Haut des Spanferkels eine glänzend hellbraune Farbe haben und knusprig sein. Will man das Spanferkel füllen, so kocht man das Herz, die Lunge und die Nieren in Wasser und Salz weich, hackt sie mit der rohen Leber recht

fein und rührt ein Drittel so viel Butter, als man Fleisch hat, ein eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Milchbrod und einige ganze Eier dazu. Dann würzt man die Farce mit Salz, gestoßenem Pfeffer, Muskatnuß und nach Belieben mit fein gehackten Kräutern, füllt sie in den Bauch des Spanferkels, näht ihn wieder zu und bratet das Spanferkel am Spieß oder im Ofen gar.

VI. Vom Hirsch.

Fig. 44.



Es mögen hier einige Bemerkungen vorausgehen, die sich auf Wildpret im Allgemeinen beziehen. Wie bei allem Schlachtvieh ist es auch beim Wild erforderlich, daß man es je nach der Jahreszeit längere

oder kürzere Zeit vor dem Verbrauch hängen läßt, damit das Fleisch zart und mürbe werde. Doch darf dies nicht so lange dauern, daß es einen unangenehmen Geruch oder Geschmack annimmt. Am besten bewahrt man es an einem trockenen, der Zugluft ausgesetzten Ort, oder auf dem Eise, wo möglich noch in der Haut auf. In einem feuchten Keller nimmt es leicht einen dumpfigen Geschmack an. Kauft man das Wildpret schon zerlegt, so kann man sich durch das Ansehen des Fleisches, welches dunkelroth sein muß, und durch den Geruch leicht von der Frische desselben überzeugen. Wenn es sich von selbst versteht, daß man das Wildfleisch vor dem Gebrauch so sauber wie möglich abwäscht, so ist doch das längere Wässern desselben durchaus zu verwerfen, denn es werden dadurch dem Fleisch die besten Säfte entzogen, der Geschmack des verdorbenen aber durchaus nicht verbessert. Nur sehr zerschossene oder zerrissene Bruststücke könnte man längere Zeit wässern, um das Blut daraus zu entfernen. — Was nun den Hirsch insbesondere anbetrifft, so ist das Fleisch von ein- oder zweijährigen Thieren (Spießern, Gablern und Schmalthieren) das zarteste und gesuchteste. Die Theile, in welche der Hirsch, nachdem er abgezogen ist, zerlegt wird, sind zunächst die Keulen, in der vorstehenden Figur mit 1 bezeichnet. Man löst sie entweder in den Schenkel-Wirbelknochen bei A aus und erhält dadurch ein Hinterziemer, Blumenstück 2, oder man haut sie beim Hüftknochen B ab und trennt sie dann längs des Rückgrats bis zum Schwanz von einander. In diesem Falle erhielte man allerdings nur ein Ziemer, das Vorderziemer 3, welches, theils weil es zarter, theils weil es sich beim Braten saftiger erhält, dem Hinterziemer vorzuziehen ist*). Von den übrigen Theilen des Hirsches benutzt man noch das Blatt 4 zum Braten, die Brust und den Hals verwendet man zu Ragouts, Pains u. s. w. Da das Fleisch vom Dammwild ganz derselben Bereitungsart unterliegt, so ist es in den nachfolgenden Recepten nicht besonders erwähnt.

541. Gebratene Hirschkeule.

Die Hirschkeule wird rein gewaschen, von allen daran befindlichen Haaren befreit, sauber gehäutet und mit nicht zu kleinen Speckfäden zuerst auf der untern, dann auf der oberen Seite recht sauber gespickt. Dann legt man sie in eine Bratpfanne, gießt eine hinreichende Menge

*) Gewöhnlich löst man noch die auf der inneren Seite des Ziemers befindlichen Mürbbraten aus, um sie besonders zu verwenden.

zerlassene Butter (½ Pfd.) darüber, salzt die Keule und bratet sie im Ofen unter recht fleißigem Begießen in 2½—4 Stunden, je nachdem das Stück älter oder jünger ist, weich, indem man, wenn es erforderlich ist, etwas Wasser oder Bouillon nachgießt. Die Bratenjus bereitet man wie gewöhnlich, indem man den Bratensatz mit etwas Bouillon oder Jus losspült, durchgießt, vom Fett befreit und mit Klarmehl seimig macht.

542. Fricandeaux (spr. Frikanghdoh) von Hirsch mit Kastanien.

Nachdem man die Keule abgewaschen, löst man die vier Nüsse, wie es in Nr. 398 beschrieben, aus, klopft sie etwas mit der flachen Seite des Hackmessers, häutet sie ab und spickt sie recht dicht mit Luftspeck. Von den Knochen und Abgängen bereitet man nach Nr. 80 eine nicht zu dunkle Jus, von der man etwas dazu benutzt, die Fricandeaux in 2 Stunden gar zu dämpfen und recht blank zu glaciren. Mit der übrigen Jus und Braunmehl bereitet man eine dünne Sauce, die man langsam an der Seite des Feuers klar kocht, vom Fett und Schaum befreit, dann mit einem Glase Madeira ziemlich dick eingekocht und durchgießt. Beim Anrichten spült man den Fond der Hirschnüsse mit etwas Jus los, gießt ihn durch und verdünnt damit die Sauce. Inzwischen hat man etwa 2 Pfund süße Kastanien von beiden Schalen befreit, mit Salz, Butter, einem Stück Zucker und Jus recht weich und ganz kurz eingekocht, ein paar Löffel von obiger Sauce dazu gethan und rings um die in Querscheiben geschnittenen Fricandeaux angerichtet. Da die Nüsse einer starken Hirschkeule für 20 Personen ausreichen, so würde man für acht bis zehn Personen mit zweien und den angegebenen Kastanien genug haben; für zwei Schüsseln müßte man dann das Gewicht der Kastanien natürlich verdoppeln.

Die Fricandeaux können auch noch wie die Hirschkeule in Nr. 541 beinahe gar gebraten und dann mit saurer Sahne unter österem Begießen vollends gar gemacht werden.

543. Marinirte Hirschkeule.

Die Hirschkeule wird gehäutet, mit nicht zu feinen Speckfäden, die man in Salz und gestoßenem Gewürz gewälzt, auf beiden Seiten gespickt und in einen passenden irdenen Napf gelegt. Dann kocht man eine Marinade, wie sie in Nr. 458 beschrieben ist, und gießt diese, sobald sie kalt geworden, über die Hirschkeule, die man mehrere Tage damit mariniren läßt, doch muß man sie täglich einige Male umkehren. Will man die Keule anwenden, so legt man sie in einen hinreichend großen Schmor=

topf, der einen gut passenden Deckel hat, bestreut sie mit Salz, gießt die Marinade, etwas Jus und eine Flasche rothen Wein dazu und läßt die Keule gut zugedeckt im mäßig heißen Ofen langsam schmoren. Sollte der Fond zu kurz einkochen, so muß man etwas Jus oder Wasser nachfüllen. Ist die Keule bald gar, so nimmt man den Deckel ab, läßt sie unter öfterem Begießen so lange gehen, bis der Speck Farbe bekommen und sich schön braun glacirt hat, nimmt die Keule heraus, löst die oberen Nüsse ab, schneidet sie in Querscheiben und legt sie in ihrer früheren Gestalt auf die Keule. Den Fond spült man mit etwas Jus los, gießt ihn durch ein Sieb, macht ihn mit etwas Klarmehl seimig und verkocht ein kleines Glas Johannisbeer-Gelée damit. Den Keulenknochen besteckt man mit einer Papier-Papillote und giebt die Sauce in einer Saucière apart zur Keule.

544. Gebratenes Hirschziemer.

Das Hirschziemer wird abgewaschen, gehäutet und der Länge nach gespickt. Dann legt man es in eine Bratpfanne, gießt ½ Pfd. aufgeknöschte Butter darüber, bestreut es mit Salz und bratet es in 1½—2 Stunden gar. Soll es mit Sahne gebraten werden, so gießt man diese, ehe es gar ist, dazu und läßt das Ziemer unter wiederholtem Begießen damit braten, bis es sich schön braun gefärbt hat. Die Bratenjus wird wie gewöhnlich bereitet.

545. Gebackenes Hirschziemer.

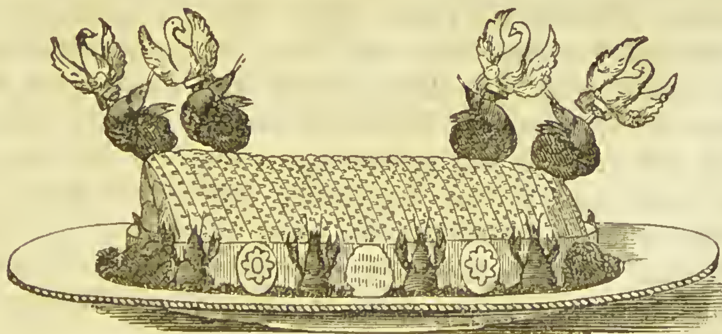
Am besten eignet sich dazu ein recht feistes Dammziemer. Man wäscht es rein ab, haut die Rippen gerade, umnetzt es mit Bindfaden und kocht es wie den Schweinsrücken in Nr. 516 in einer scharfen Brühe gar. Sobald es erkaltet ist, löst man die beiden Rückenmuskeln los, schneidet sie in schräge Querscheiben, legt sie auf dem Knochen in ihrer früheren Gestalt wieder zusammen, bestreicht das Ziemer mit Ei und belegt es dick mit geriebenem Schwarzbrod, welches man mit etwas Zucker, gestoßenem Zimmet und Nelken vermischt hat. Dann beträufelt man es mit zerlassener Butter, gießt etwas von seiner Brühe unter und läßt es im Ofen zu schöner Farbe backen. Man giebt eine Sauce von getrockneten Kirschen (siehe Abschnitt 14) oder eine Cumberland-Sauce nach Nr. 245 dazu.

546. Hirschfilets à l'Italienne (spr. -Fileh a Litaliänn).

Will man diese Schüssel für 10 Personen bereiten, so läßt man sich die Hälfte eines Vorderziemers abhauen; für 20 Personen, d. h.

für 2 Schüsseln, würde ein ganzes Hirschziemer erforderlich sein. Man häutet das Ziemer recht sauber, löst die beiden Rückenmuskeln ab, spickt sie mit Luftspeck und läßt sie ein paar Stunden mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Petersilie und etwas feinem Provenceröl mariniren. Dann bestreicht man den Boden einer passenden Kasserolle mit Butter, bedeckt ihn mit einigen mageren Schinkenscheiben und legt die Filets darauf, welche man leicht mit Salz bestreut hat. Nun gießt man ein paar Löffel Jus darüber, bedeckt die Filets mit einem Butterpapier und läßt sie in 1—1½ Stunden langsam gar dämpfen und zuletzt unbedeckt mit ihrer Brühe unter öfterem Begießen schön braun glaciren. Mit den Knochen bereitet man eine nicht zu dunkle Wildjus, gießt diese durch ein Sieb, entfettet sie und kocht sie zu einem dünnen Syrup ein, den man unter eine nach Nr. 225 bereitete Tomate-Sauce mischt. Hierauf setzt man aus kleinen Klößen von Fischfarce, in runde Scheiben geschnittener Kalbsmilch, Champignons, Krebsschwänzen und farcirten Oliven ein Ragout zusammen, zu welchem man einen Theil der Tomate-Sauce gießt und es dann au bain-marie (S. 22) warm setzt. Von der zu den Klößen verwendeten Fischfarce hat man 4 ovale glatte Klöße geformt, die man mit in Scheiben geschnittenen Trüffeln oder rother Pökelzunge geschmackvoll verziert und in kochendem Wasser oder Bouillon gar ziehen läßt. — Vier recht weiße Kalbsmilchstücke hat man fein gespickt und in Jus schön braun glacirt. — Von den Krebsen läßt man 10 Stück ganz zurück und hält sie in etwas Wasser und Butter heiß. — Sind alle diese Vorbereitungen beendet, so schneidet man die Hirschfilets in schräge Querscheiben und richtet sie in ihrer früheren Gestalt auf einer Brod- oder Reis-Unterlage (siehe Nr. 342) an. Dann

Fig. 45.



thut man das Ragout auf den leergebliebenen Raum der Schüssel und gruppirt die Krebse, die dekorirten Kneffs und die Trüffeln, wie es auf der beigegebenen Zeichnung dargestellt ist. Das Aussehen der Schüssel kann noch durch einige mit einem Krebs und einer Trüffel garnirte Spieße gehoben werden.

547. Hirschblatt.

Man bratet oder schmort es wie die Hirschkeule, ganz oder in Nüsse zerlegt, oder man bereitet ein Wild-Ragout davon, wie es bei der Wildbrust beschrieben ist.

548. Klops von Hirschfleisch.

Hierzu verwendet man das Blatt oder Abgänge von dem Keulenfleisch. Das Fleisch wird aus den Häuten und Sehnen geschabt, mit halb so vielem Luftspeck fein gehackt, dann mit einem Viertel so viel eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Milchbrod, als man Fleisch hat, 1—2 Eiern, Salz, Pfeffer und einer fein gehackten und in Butter geschwitzten Zwiebel vermischt und dann wie die Klops von Rindfleisch in Nr. 371 geformt und ebenso zubereitet.

549. Ragout (spr. Raguh) von Hirschbrust.

Die Brüste des Hirsches werden rein gewaschen, von den daran haftenden Haaren und den lappigen Theilen befreit, in hübsche Stücke gehauen und einige Augenblicke in kochendem Wasser blanchirt. Dann läßt man ¼ Pfd. Butter in einer Kasserolle aufkröschen, thut das Hirschfleisch hinein, läßt es einige Augenblicke braten, vermengt es mit 2 Löffeln Mehl und rührt es mit schwacher Bouillon oder Wasser klar. Hierauf setzt man die Kasserolle zum Feuer, läßt das Ragout unter öfterem Umrühren aufkochen, fügt dann Salz, einige mit Nelken bespickte Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, Wurzelwerk, etwas Essig und ein garnirtes Bouquet hinzu und läßt das Ragout an der Seite des Feuers langsam kochen, bis das Fleisch weich ist. Man entfernt den Schaum und das Fett mit einem Löffel, nimmt die Fleischstücke heraus, gießt die Sauce durch ein Sieb und kocht sie auf raschem Feuer ein, bis sie seimig genug ist. Nun gießt man sie über das Fleisch, schmeckt das Ragout ab (es muß einen pikanten säuerlichen Geschmack haben) und giebt geschälte, in Wasser und Salz abgekochte Kartoffeln oder geschmorte Gurken dazu. Man kann dies Ragout auch durch Zusatz von etwas Zucker süßsauer machen.

550. Gebackene Hirschbrust.

Nachdem man die Brust rein gewaschen, löst man die Rippenknochen aus, bestreut die Brust mit Salz, rollt sie zusammen und befestigt sie mit Bindfaden in dieser Form. Dann kocht man die Brust in Wasser mit Salz, Gewürz, Wurzelwerk, Zwiebeln, Thymian, Basilikum, einigen Wachholderbeeren und Essig recht weich, schneidet sie, sobald sie erkaltet ist, in Scheiben, belegt sie dick mit Schwarzbrod und verfährt damit wie in Nr. 545.

551. Emincé (spr. Emänghßeh) von Hirsch.

Man verwendet dazu entweder ein saftig gebratenes Hirschblatt oder auch die Reste einer gebratenen Keule, oder eines Ziemers, schneidet das Fleisch nach Beseitigung der Sehnen und der braunen äußeren Decke in dünne Scheiben und vollendet das Emincé, wie es Nr. 492 beim Emincé von Hammel näher beschrieben ist.

552. Hachée (spr. Hascheh) von Hirsch.

Dasselbe ist in seiner Bereitung ganz mit dem Hachée von Hammelfleisch in Nr. 495 übereinstimmend.

553. Pain (spr. Pängh) von Hirsch.

Man giebt ihn entweder warm und bereitet ihn wie in Nr. 386 aus Resten von gekochtem oder gebratenem Hirschfleisch, oder man verwendet ihn kalt und verfährt dann folgendermaßen. Das Fleisch aus dem Blatt oder Abgänge von der Keule (sollte man sich die Hirschleber verschaffen können, so ist auch diese dazu zu benutzen) werden zur Hälfte roh aus Haut und Sehnen geschabt, die andere Hälfte aber in Würfel geschnitten und mit einer ebenfalls fein geschnittenen Zwiebel in Butter oder zerlassenem Luftspeck auf dem Feuer rasch steif gebraten. Dann hackt man beides mit einem Drittel so viel Luftspeck oder frischem Schweinefett recht fein, fügt etwa 10 Loth recht feste Panade (siehe S. 28), Salz, Pfeffer und 1 Ei hinzu, stößt diese Farce im Mörser oder reibt sie in der Reibesatte recht fein und streicht sie durch ein Sieb. Dann legt man eine glatte Form mit feinen Speckbarden aus, füllt die Farce hinein und läßt sie im bain-marie (S. 22) in 1—1¼ Stunden langsam gar kochen. Ist der Pain kalt geworden, so hält man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, stürzt ihn auf eine Schüssel, bestreicht ihn mit zerlassener Tafelbouillon und verziert ihn, wie es in Nr. 438 näher beschrieben ist.

554. Mürbbraten von Hirsch, gebraten.

Zwei starke Mürbbraten reichen für 6—8 Personen. Man wäscht sie ab, häutet und spickt sie recht sauber und bratet sie in Butter mit oder ohne saure Sahne in ¾—1 Stunde unter öfterem Begießen gar.

555. Mürbbraten auf dem Rost.

Man nimmt 2 oder 3 Mürbbraten, je nachdem sie groß sind, wäscht sie rein, schneidet sie in fingerdicke Querscheiben, die man mit dem Hackmesser leicht breit klopft und rundlich zustutzt. Dann bestreut man sie mit Pfeffer und Salz, taucht sie in zerlassene Butter, röstet sie über heller Kohlenglut von beiden Seiten braun und giebt sie mit einer kräftigen Jus, unter welche man einen Theelöffel voll englischer Soja und den Saft einer halben Citrone gemischt hat, zur Tafel. Kleine gebratene Kartoffeln passen am besten dazu.

VII. Vom Reh.

Fig. 46.



Außer den im vorigen Abschnitt gegebenen allgemeinen Bestimmungen ist noch besonders zu bemerken, daß man beim Reh nur ein Vorderziemer 2 erhält, indem man die Keulen 1 hinter dem Hüft-

knochen vom Rücken abhaût und sie längs desselben von einander trennt. Außerdem wird das Reh noch, wie der Hirsch, in Blätter, Hals und Brust zerlegt und ist die Bereitung desselben im Allgemeinen dieselbe, wie die des Hirsches.

556. Gebratenes Rehziemer.

Das Ziemer wird gewaschen, gehäutet und mit feinen Speckfäden gespickt, dann mit Salz bestreut und in Butter in höchstens einer Stunde mit oder ohne Sahne gar gebraten und die Jus wie gewöhnlich bereitet.

557. Rehziemer mit Morcheln und Spargel.

Man bratet das Ziemer wie in der vorigen Nummer recht saftig gar, reinigt eine Metze von den Stielen befreite Morcheln vom Sande, indem man sie mehrere Male in Wasser heiß werden läßt und dann recht rein abwäscht, hackt sie fein, schwitzt sie mit einem guten Stück Butter, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Schnittlauch eine Zeit lang durch und vermischt sie mit etwas dicker weißer Sauce. Eine Mandel recht dicken Spargel schneidet man, so weit er weich ist, in zwei Zoll lange Stücke, die man recht dünn abschält, eine Viertelstunde vor dem Anrichten in Wasser und Salz gar kocht, abgießt und mit einem Löffel weißer Sauce, einem Stück Butter und einem wenig Zucker durchschwenkt. Nun zerlegt man das Rehziemer wie das Hirschziemer in Nr. 545, setzt es auf eine lange Schüssel, garnirt es ringsum mit den Morcheln, die man noch mit einem Stück Butter durchgeschwenkt hat, legt dann die Spargelstücke in gleichmäßiger Entfernung von einander auf die Morcheln und umkränzt den Schüsselrand mit kleinen, halbmondförmigen Butterteig-Fleurons. Hierauf bestreicht man das Ziemer noch mit etwas zerlassener Tafelbouillon und giebt es mit einer Madeira- oder Tomate-Sauce nach Nr. 209 und 225 zur Tafel.

Statt der Morcheln kann man auch ein Champignons-Hachée verwenden.

558. Gebratene Rehkeule.

Sie wird wie die Hirschkeule in Nr. 541 vorbereitet und mit oder ohne Sahne in höchstens 1½ Stunden gar gebraten.

559. Reh-Cotelotts mit Trüffeln.

Nachdem man das Rehziemer der Länge nach von einander gespalten, haut man den Rückenknochen ab, häutet das Fleisch sauber,

schneidet jede Hälfte des Ziemers in fingerdicke Cotelettes, schlägt diese mit dem Hackmesser etwas breit, bestreut sie mit Salz und sautirt sie beim Anrichten in zerlassener Butter rasch von beiden Seiten steif. Von den Rehknochen hat man mit guter Jus und etwas Rothwein ein Fumet (S. 25) bereitet und von diesem mit etwas Braunmehl und den Trüffelschalen eine nicht zu dicke Sauce gekocht, die man durchgießt und im bain-marie warm stellt. Die gereinigten und in Scheiben geschnittenen Trüffeln schwitzt man mit etwas Butter, Salz und Weißwein in 10 Minuten gar, richtet die Cotelettes kranzförmig auf einer mit einer Nudelteig-Bordüre versehenen Schüssel an, thut die Trüffeln in die leer gebliebene Mitte, begießt die Cotelettes und Trüffeln mit einem Theil der Sauce und giebt den andern in einer Saucière apart.

560. Granate von Reh.

Man kann dazu beliebig die Keule, das Ziemer oder die Blätter verwenden. Das Fleisch wird gewaschen, gehäutet, von den Knochen gelöst und in kleine Fricandellen geschnitten, die man auf der einen Seite abrundet, auf der andern aber zuspitzt, so daß sie eine herzförmige Gestalt bekommen. Vierzehn reichen für 10—12 Personen aus. Hierauf spickt man die Fricandellen mit feinen Speckfäden, doch dürfen diese nicht zu weit hervorstehen, und bereitet von den Fleischabfällen mit einem Drittel so viel Butter und einem Drittel so viel Panade, als man Fleisch hat, eine nicht zu feine Farce. Dann setzt man mit in Butter einpassirten Champignons, mit in runde Scheiben geschnittener Kalbsmilch, mit Krebsschwänzen, mit kleinen, aus einem Theil der obigen Farce bereiteten Kneffes und mit einer dick eingekochten braunen Sauce ein schmackhaftes Ragout zusammen. Sind diese Vorbereitungen beendet, so belegt man eine hinreichend große Kuppelform (sie hat die Gestalt einer halben Kugel) mit dünnen Speckbarden und rangirt die mit etwas Salz bestreuten Rehfricandellen dicht an einander hinein und zwar so, daß die spitzen Enden auf dem Boden, die runden am Rand der Form zusammenstoßen. Nun bestreicht man die Fricandellen auf der innern Seite etwa einen Finger dick mit der noch übrigen Farce, drückt diese fest auf das Fleisch, damit alle etwa noch vorhandenen Zwischenräume ausgefüllt werden, füllt das inzwischen erkaltete Ragout in die leere Mitte, bedeckt es mit einer Finger dicken Farcelage, die man recht glatt streicht, und legt ein rundes Butterpapier darüber. Jetzt setzt man die Form in ein flaches Geschirr mit kochendem Wasser und läßt die Granate in 1—1½ Stunden im Ofen gar kochen. Von den Rehknochen hat

man eine nicht zu dunkle Jus bereitet, diese durchgegossen, entfettet und zu einem nicht zu dicken Syrup eingekocht. Beim Anrichten nimmt man die Granate aus dem Ofen, läßt sie einige Minuten stehen, stülpt sie dann auf eine runde Schüssel, hebt die Form ab und entfernt die Speckbarden. Dann bestreicht man die Granate mit der eingekochten Rehjus, setzt sie einige Augenblicke in den Ofen, damit die Glace festklebt, wiederholt das Bestreichen mit der Jus nochmals und giebt die Granate mit einer braunen Champignons-Sauce, in welche man die übrig bleibende Rehjus verrührt hat, zur Tafel.

561. Klops von Reh.

Man bereitet sie aus den Blättern, schabt das Fleisch aus Haut und Sehnen und behandelt es wie die Klops von Rind in Nr. 371.

562. Bouletten von Reh.

Man bereitet sie aus Resten von gebratenem Rehfleisch, welches man von allen braunen und sehnigen Theilen befreit und so fein wie möglich hackt. Dann vermischt man es mit etwa einem Viertel so viel eingeweichtem und rein ausgedrücktem Milchbrod, mit etwas fein gehackter und in Butter geschwitzter Zwiebel, einigen Löffeln dicker brauner Sauce und einem Ei und streicht es durch ein Sieb. Nun formt man flache, runde Bouletten, etwas größer als ein Zweithalerstück, panirt sie in Ei und geriebener Semmel, bratet sie in Butter von beiden Seiten braun und giebt sie im Kranz angerichtet mit einer braunen Capern-Sauce zur Tafel.

563. Emincé (spr. Emänghßeh) von Reh.

Dasselbe wird, so wie das Haché von Reh, wie das in Nr. 492 und 495 beschriebene Hammel-Emincé und Haché bereitet.

564. Ragout (spr. Raguh) von Reh.

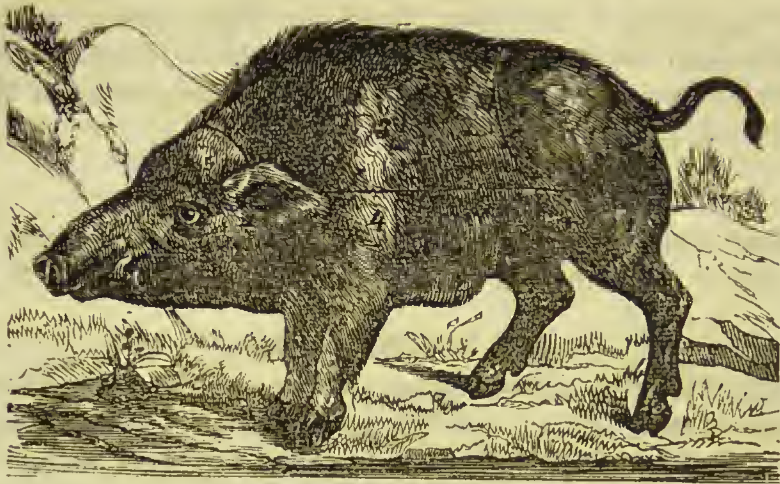
Die Bereitungsart ist dieselbe, wie die des Hirsch-Ragouts in Nr. 549.

565. Rehleber.

Sie ist sehr zart und von feinem Geschmack, wird aber in der Regel beim Aufbruch des Thieres von den Jägern in Anspruch genommen, so daß man sie sich selten verschaffen kann. Man bereitet sie gebraten oder sautirt wie die Kalbsleber in Nr. 435 u. 436.

VIII. Vom wilden Schwein.

Fig. 47.



Das Fleisch von einem einjährigen wilden Schweine ist für die Küche am brauchbarsten, da es am zartesten ist und sich deswegen vorzüglich zum Braten eignet. Das Fleisch älterer Schweine läßt man in der Regel einige Tage in einer Marinade von Essig, Zwiebeln, Salz, Gewürzen, Lorbeerblättern und einigen Wachholderbeeren liegen, um es dadurch etwas mürber zu machen. Zerlegt wird das Schwein dadurch, daß man die Keulen 1 aus den Wirbelknochen und die beiden Blätter 4 ablöst, wodurch man ein Hinterziemer oder Blumenstück 2, ein Vorderziemer 3 und die Brust 5 erhält. Den Kopf schneidet man bis dicht an die Blätter ab, so daß der größte Theil des Halses daran bleibt, und läßt dann in der Schmiede die Borsten mit einem glühenden Eisen davon absengen.

566. Wildschweinsbraten.

Man benutzt dazu sowohl das Ziemer, als auch die Keulen und Blätter. Ist das Fleisch von einem jungen Schwein und gut mit Feist bedeckt, so bratet man es unmarinirt, wie den Braten vom zahmen Schwein, ist dagegen das Thier schon alt gewesen, so marinirt man den Braten einige Tage, wie es in der Vorbemerkung angegeben, und bratet ihn dann mit Butter, natürlich in bedeutend längerer Zeit, weich.

Wenn die Bratzeit bei einem Ziemer von einem jungen Schwein etwa eine Stunde währt, so würden für ein Ziemer von einem älteren 2—3 Stunden erforderlich sein.

Man kann das Fleisch, namentlich wenn es nur mager ist, abhäuten und dann spicken, auch giebt man in der Regel zum Wildschweinsbraten außer der Bratenjus noch eine Saucière mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée herum.

567. Wildschweinsziemer mit einer Kruste.

Das Ziemer wird abgewaschen, viereckig zugestutzt, wie das Hirschziemer in Nr. 545 in einer scharfen Brühe weich gekocht und dann ebenso krustirt. Man giebt eine Kirsch-Sauce apart dazu.

568. Wildschweinskopf.

Fig. 48.



Wenn der Wildschweinskopf, wie es in der Vorbemerkung angegeben, abgeschnitten und gesengt ist, löst man den Genickwirbel aus, schneidet die Haut rings um die Schnauze los und macht auf der Stirn zwei Einschnitte, die sich kreuzen, indem man dadurch das Zerreißen der Haut verhindert, welche sich beim Kochen zusammenzieht. Dann läßt man den Kopf einige Stunden wässern, schabt ihn mit einem stumpfen Messer ab, reinigt das Innere der Schnauze, so wie auch die Zunge, bindet den Kopf in ein reines Tuch, legt ihn in einen hinrei-

chend großen Kessel und gießt so viel Wasser hinzu, daß er davon bedeckt ist. Hierauf läßt man ihn ankochen, schäumt ihn rein aus, fügt Salz, Gewürz, Lorbeerblätter, Basilikum, Thymian, Wachholderbeeren, Essig und eine oder mehrere Flaschen Wein hinzu und läßt ihn darin ganz langsam weich kochen. Sobald der Kopf in der Brühe erkaltet ist, nimmt man ihn heraus, trocknet ihn rein ab, legt ihn auf eine lange Schüssel, streicht mit recht weiß gerührtem Schweineschmalz auf der Stirn eine ovale Platte, umkränzt diese mit bunt gemachten Citronen-Scheiben, so wie auch mit einer zierlichen Guirlande von Buchsbaumblättern, und bestreicht den übrigen Theil des Kopfes mit zerlassener Tafelbouillon. Auf die Mitte der Stirn spritzt man vermittelst einer Papierdüte*) mit braun oder roth gefärbtem Schmalz eine markirte Verzierung, oder legt einen zierlichen Stern von in Croutons geschnittener klarer Fleischgallerte darauf. Die Augenhöhlen streicht man ebenfalls mit Schweineschmalz aus und ahmt die Pupillen mit zwei großen Gewürzkörnern oder zwei runden Trüffelscheiben nach. Hat man keine wirklichen Hauer, so schneidet man ein paar aus einer recht weißen Wasserrübe und steckt sie in die Schnauze. Nun umkränzt man den Kopf entweder mit gehackter und in Croutons geschnittener Fleischgallerte oder mit Buchsbaum, Myrthenzweigen und natürlichen Blumen. Soll der Kopf präsentirt werden, so hebt man ihn von der Tafel ab, schneidet vom Hals die genügende Anzahl Scheiben und läßt sie auf einer besonderen Schüssel mit einer Cumberland- oder Remou-

---

*) Da von diesen Düten, namentlich beim Verzieren der Backwerke, noch vielfach die Rede sein wird, möge hier eine kurze Andeutung, wie sie gemacht und gebraucht werden, folgen. Aus einem halben oder viertel Bogen recht starkem Schreibpapier macht man eine ganz spitze Düte, befestigt die überliegende Seite des Papiers vermittelst einer Stecknadel, füllt die Düte dreiviertel voll mit der zu spritzenden Masse und klappt das überstehende Papier fest darüber zusammen, etwa so wie der Kaufmann eine Düte zumacht. Dann schneidet man die Spitze derselben so weit ab, daß die dadurch gebildete Oeffnung die gewünschte Größe erhält, nimmt die Düte in die rechte Hand, drückt sie mit derselben, bis die in der Düte befindliche Masse an der Spitze in Gestalt eines Fadens hervorquillt, den man durch fortgesetzten Druck beliebig verlängern oder durch Aufhören des Druckes abreißen lassen kann. Durch angemessene Bewegung der Hand legt man den Faden in der gewünschten Form auf den zu verzierenden Gegenstand.

laden=Sauce (siehe Nr. 245 und Nr. 243) herumgeben. Wird der Kopf nicht aufgesetzt, so nimmt man ihn einfach aus der Brühe, schneidet so viel Scheiben, als man nöthig hat, davon ab, richtet diese kranzförmig auf einer Schüssel an und garnirt sie mit gehackter Fleischgallerte. Den Kopf bewahrt man bis zum ferneren Gebrauch in der Brühe auf.

569. Roulade von Wildschwein.

Man nimmt dazu die Brust mit den daranhängenden Bauchlappen, löst alle Knochen aus, wäscht die Brust rein ab, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, rollt sie dann zusammen und umschnürt sie fest mit Bindfaden. Dann kocht man die Brust wie den Wildschweinskopf in der vorigen Nummer, läßt sie in der Brühe erkalten und schneidet sie beim Gebrauch in Scheiben, die man mit Fleischgallerte umkränzt und mit einer Cumberland= oder Remouladen=Sauce servirt.

570. Ragout (spr. Raguh) von Wildschwein.

Hierzu verwendet man ebenfalls die Brust und Wamme und bereitet das Ragout entweder wie das Hirsch=Ragout in Nr. 549 oder man kocht das Fleisch, nachdem man es in passende Stücke gehauen, in Wasser mit Salz, Wurzelwerk, Zwiebeln, Lorbeerblättern, einem Bouquet und Essig weich, nimmt es heraus und bereitet von der durchgegossenen Brühe mit Braunmehl eine Sauce. Dann kocht man diese mit einem Glase Wein und etwas Zucker seimig, färbt sie mit Zuckerfarbe braun und gießt sie über das Fleisch, welches man darin bis zum Anrichten auf langsamem Feuer heiß erhält.

571. Frischling.

Ist der Frischling noch klein, so zieht man ihn ab, löst die Blätter aus, haut den Kopf, die Rippen, die Bauchlappen und die Beinknochen ab, häutet und spickt ihn, bratet ihn im Ofen oder am Spieß in ¾ Stunden unter öfterem Begießen weich, zerlegt ihn wie einen Hasen (siehe S. 9) und giebt ihn mit seiner losgespülten und durchgegossenen Bratenjus.

IX. Vom Hasen und Kaninchen.

Fig. 49.



Am besten und für die Küche am brauchbarsten sind die Hasen vom August bis zum Januar, doch kann man sich junge Hasen schon früher verschaffen. Beim Einkauf hat man darauf zu sehen, daß der Hase durchaus keinen übeln Geruch habe und auf dem Rücken recht voll im Fleische sei. Junge Hasen unterscheidet man, wenn sie schon vollkommen ausgewachsen sind, von alten dadurch, daß bei ersteren sich die Ohrlappen leicht einreißen lassen. Von den Kaninchen verwendet man vorzugsweise die wilden, welche beinahe dieselbe Farbe wie die Hasen haben, aber bedeutend kleiner sind. Sie werden ganz ebenso bereitet, wie die Hasen.

572. Hasenbraten.

Um den Hasen abzuziehen, macht man die Haut zuerst an den Keulen los, streift sie dann über den Rücken und die Brust nach dem Halse zu zurück, löst die Blätter los und zieht nun die Haut, indem man mit dem Messer nachhilft, vollends vom Kopfe ab. Dann schneidet man die Vorderblätter, den Hals mit dem Kopf, die Rippen und die Bauchlappen ab, bricht den Schluß auf, reinigt ihn von dem darin befindlichen Darm und wäscht den Hasen, ohne ihn zu wässern, in kaltem Wasser recht rein. Hierauf häutet man die Keulen auf der oberen und unteren Seite und ebenso den Rücken, spickt den Hasen mit feinen Speckfäden, legt ihn in eine passende Bratpfanne, gießt ½ Pfd.

aufgekröschte Butter dazu und bestreut ihn mit Salz. Der Hase muß nun unter fleißigem Begießen im ziemlich heißen Ofen gebraten werden, indem man, wenn die Butter anfängt braun zu werden, ein wenig Wasser nachgießt. Je nachdem der Hase jünger oder älter ist, wird auch die Bratzeit verschieden sein. Ein ganz junger würde in ¼, ein etwas größerer in ½, ein ganz ausgewachsener in ¾, ein alter Hase aber in 1½—2 Stunden weich werden. Ist der Hase alt, so muß er ganz langsam, mit einem Butterpapier zugedeckt, braten und sehr oft begossen werden, damit er von oben nicht trocknet oder sich zu braun färbt. Gewöhnlich bratet man ihn mit saurer Sahne, die man, sobald er zur Hälfte weich geworden, übergießt und ihn dann zu schöner Farbe braten läßt. Tranchirt wird der Hase, indem man jede Keule in 3—4, das Ziemer aber in 6 bis 8 Querstücke haut, ihn dann in seiner früheren Gestalt auf eine lange Schüssel legt und die Beinknochen mit kleinen Papier-Papilloten besteckt (siehe Seite 10, Fig. 8). Um die Bratenjus zu bereiten, kocht man den Bratensatz mit etwas Jus oder Bouillon los, gießt ihn durch und macht ihn mit etwas Klarmehl seimig. Ist der Hase mit Sahne gebraten, so spült man diese mit etwas saurer Sahne los, kocht sie dick seimig ein und streicht sie durch ein Sieb.

573. Hase en civet (spr. angh ßiwäh [Hasenpfeffer]).

Der Hase wird wie in der vorigen Nummer vorbereitet, aber nur die obersten Häute davon abgeschnitten, und er wie beim Tranchiren roh in etwa zwei Finger breite Querstücke gehauen. Dann läßt man ¼ Pfund Butter in einer Kasserolle gelb werden, thut ½ Pfd. in grobe Würfel oder in längliche Vierecke geschnittenen Speck hinein, läßt es langsam gelblich braten, thut die Hasenstücke dazu und bratet sie unter öfterem Umschwenken kurze Zeit in der Butter. Hierauf streut man zwei Löffel Mehl darüber, rührt dies mit schwacher Bouillon oder Wasser und einer halben Flasche Rothwein klar, läßt den Civet auf raschem Feuer unter öfterem Rühren ankochen, thut ein paar Zwiebeln, Salz, Lorbeerblatt, Gewürz, Pfeffer und ein garnirtes Bouquet hinzu und läßt das Ganze an der Seite des Feuers kochen, indem man ab und zu das Fett und den Schaum abnimmt. Ist das Fleisch weich, so nimmt man es mit einem Schaumlöffel heraus, gießt die Sauce durch ein Sieb, läßt sie seimig einkochen und gießt sie über den Hasen, doch färbt man sie, wenn sie nicht braun genug wäre, mit etwas Zucker-

farbe.*) Nun bratet man etwa 20 kleine weiße, recht sauber geputzte Zwiebeln in Butter gelblich, kocht sie mit etwas Jus, Salz und einem Stück Zucker vollends weich und thut sie mit einigen Champignons zum Civet, welches man in der Sauce recht heiß werden, aber nicht mehr kochen läßt. Beim Anrichten kann man es mit Butterteig-Fleurons garniren.

574. Sauté (spr. Soteh) von Hasen (à la Polignac spr. a la Polinjak).

Zu einer Schüssel für 10—12 Personen braucht man 2 junge, aber ausgewachsene Hasen, welche abgezogen, gewaschen und dann gehäutet werden. Man löst die 4 Rückenmuskeln aus, schneidet sie in schräge, fingerdicke Querscheiben, die man mit dem Hackmesser ein wenig breit klopft und herzförmig zustutzt. Dann legt man die eine Hälfte dieser Stücke in einen mit Butter ausgestrichenen Kasserolldeckel, bestreut sie leicht mit Salz und übergießt sie mit geklärter Butter. Die andere Hälfte spickt man mit feinen Speckfäden, belegt eine flache Kasserolle mit dünnen Speckbarden, legt die gespickten Filets dicht aneinander darauf, thut eine Zwiebel und einige Mohrrüben in die Mitte und bedeckt die Filets mit einem runden Butterpapier. Inzwischen löst man das Fleisch der Keulen von den Knochen, rapirt es aus Haut und Sehnen, hackt es fein und streicht es durch ein Sieb. Halb so viel Butter, als man Fleisch hat, rührt man mit 6—8 Eigelben zu Sahne, rührt das Fleisch und einige Löffel braune Sauce, so wie Salz, Pfeffer und Muskatnuß darunter und setzt ein wenig von der Farce in einer kleinen Form in den Ofen, um sich von der Haltbarkeit derselben zu überzeugen. Die Farce muß zart sein, aber doch zusammenhalten. Wäre sie zu fest, so fügt man noch Sauce, wäre sie aber zu fein, so rührt man noch einige Eigelbe hinzu. Nun füllt man die Farce in eine glatte, mit Butter ausgestrichene Rand-Form und läßt sie im bain-marie in ½ Stunde, ohne daß sie kocht, gar werden.

Die Hasenknochen kocht man mit Kalbfleischjus und etwas Rothwein aus, rührt von der durchgegossenen und entfetteten Brühe mit Braunmehl eine Sauce klar, kocht diese mit einem Glase Madeira und dem Fond der zur Garnitur erforderlichen Champignons oder Trüffeln nicht zu dick ein und preßt sie durch ein Tuch. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten

*) Findet man in dem Hasen Blut, so wird dies mit einem wenig Essig durchgequirlt und zuletzt an die Sauce gethan, die aber dann nicht mehr kochen darf.

gießt man etwas von der Hasenjus oder sonst einem guten Fond auf die gespickten Filets und läßt sie im Ofen unter öfterem Begießen weich kochen und zuletzt unzugedeckt schön glaciren. Die ungespickten Filets sautirt man auf raschem Feuer von beiden Seiten steif und schwenkt sie, nachdem man die Butter abgegossen, mit einem paar Löffel von der Sauce durch. Dann stürzt man den Farce-Rand auf eine runde Schüssel, richtet auf demselben abwechselnd ein gespicktes und ungespicktes Filet im Kranze an, thut in die leer gebliebene Mitte in Butter einpassirte und mit etwas Sauce durchgeschwenkte Champignons oder in Scheiben geschnittene Trüffeln, übergießt das Ganze mit der Sauce und giebt die übrige in einer Saucière apart.

575. Coteletts von Hasen à la Vopalière, (spr. a la Wopaliähr).

Die Bereitungsart weicht wenig von der in der vorigen Nummer ab. Nachdem man die Rückenmuskel abgelöst und in schräge Querscheiben geschnitten hat, stutzt man diese cotelettförmig zu und steckt in die Spitze eines jeden eine sauber abgeputzte Hasenrippe, rangirt die Coteletts in einen mit Butter ausgestrichenen Kasserolldeckel, bestreut sie mit Salz und übergießt sie mit geklärter Butter. Die Keulen bratet man in Butter recht saftig weich, schneidet das Fleisch davon ab, stößt es im Mörser fein, vermischt es mit einigen Löffeln brauner Sauce und streicht es durch ein Sieb. Dann thut man dies Püree in eine Kasserolle, mischt in Würfel geschnittene Trüffeln darunter und setzt es au bain-marie warm. Die Sauce bereitet man wie in der vorigen Nummer von der aus den Knochen gezogenen Jus, verkocht sie mit einem Glase Madeira und den Trüffelschalen und vermischt sie, nachdem man sie durchgegossen, mit fein gehackten Trüffeln. Beim Anrichten sautirt man die Coteletts auf raschem Feuer gar, schwenkt sie mit etwas von der Sauce durch und richtet sie auf einer mit einem Rand versehenen Schüssel kranzförmig an. In die Mitte füllt man das mit einem Stück Butter heiß gerührte Püree, maskirt Alles mit der Sauce und giebt die übrige in einer Saucière apart.

576. Escalops von Hasen.

Die Rückenmuskeln von 2 Hasen werden gehäutet, ausgelöst, in einen halben Finger dicke Querscheiben geschnitten, die man etwas breit klopft, wie einen Thaler groß rund zustutzt und auf einem flachen Deckel mit geklärter Butter einsetzt. Aus dem Keulenfleisch bereitet man eine Farce wie in Nr. 574, füllt diese in eine mit Butter ausgestrichene

und mit Trüffelscheiben dekorirte Randform und läßt sie im bain-marie in einer halben Stunde gar ziehen. Mit der aus den Hasenknochen gezogenen Jus kocht man die Sauce wie in Nr. 574 ein und stellt sie au bain-marie heiß. Dann sautirt man die Escalops rasch von beiden Seiten steif, gießt die Butter ab, thut in Scheiben geschnittene Trüffeln dazu und schwenkt Beides mit einem paar Löffel Sauce durch. Hierauf stürzt man den Rand auf eine runde Schüssel, richtet die Escalops und Trüffeln in der Mitte an und füllt die Sauce in eine Saucière.

577. Hasenklein.

Es besteht aus den Blättern, der Brust, dem Halse, dem Kopf, dem Herzen, den Nieren und der Leber. Das Hasenklein wird, nachdem die Blätter und Brüste in Stücke gehauen sind, rein gewaschen, einige Augenblicke blanchirt, nochmals rein abgewaschen, in Wasser mit Salz, Gewürz, Lorbeerblättern, Essig und Zwiebeln weich gekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und die Brühe durch ein Sieb gegossen. Hierauf schneidet man Speck in Würfel und einige Zwiebeln in Scheiben, bratet beides zusammen gelblich, läßt ein paar Löffel Mehl darin schwitzen, rührt es mit der durchgegossenen Hasenbrühe klar, läßt diese Sauce mit einem Stückchen Zucker seimig einkochen, färbt sie mit etwas Zuckerfarbe und gießt sie über das Hasenklein, welches man darin bis zum Anrichten heiß werden läßt.

578. Auflauf (Soufflé, spr. Suffleh) von Hasen.

Mit dem aus Haut und Sehnen geschabten Rückenfleisch eines Hasen macht man mit einem Drittel so viel Panade (siehe Seite 28), mit einem Drittel so viel Butter, Salz und Pfeffer nach Nr. 27 eine nicht zu feine Farce. Die Keulen bratet man, stößt das Fleisch davon im Mörser recht fein, streicht es durch und mischt es, nebst einigen Löffeln brauner Sauce und 6—8 Eigelben, unter die Farce. Dann schlägt man das Weiße der Eier zu einem festen Schnee, zieht ihn behutsam unter obige Masse, füllt diese in eine mit Butter ausgestrichene Form und kocht sie im bain-marie in ¾—1 Stunde gar. Von den Hasenknochen bereitet man eine Jus und aus dieser eine Sauce, die man mit Madeira nicht zu feimig einkocht und durchgießt. Beim Anrichten stürzt man den Auflauf auf eine Schüssel, übergießt ihn mit der Sauce und füllt die übrige in eine Saucière.

579. Pain (spr. Pängh) von Hasen, kalt.

Das Verhältniß der dazu erforderlichen Ingredienzien wäre auf 1 Pfd. Fleisch 1 Pfd. Luftspeck, 6 Loth Panade, 4 gelbe Eier und ¼ Pfund Trüffeln. Das Fleisch von einem Hasen wird von den Häuten und Sehnen befreit, ¾ davon in grobe Würfel geschnitten, mit zerlassenem Luftspeck, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer auf raschem Feuer steif gemacht und wenn es erkaltet, im Mörser fein gestoßen und durchgestrichen. Das noch übrige Fleisch hackt man mit dem übrigen Luftspeck und den Schalen der rein gebürsteten Trüffeln fein, stößt es nebst der Panade und den Eigelben im Mörser und streicht es durch. Dann vermischt man das rohe und einpassirte Fleisch mit einander, thut etwas braune Sauce und die in Würfel geschnittenen Trüffeln dazu, füllt die Masse in eine mit dünnen Speckbarden ausgelegte glatte Form und kocht sie im Ofen in 1½ Stunden au bain-marie gar. Im Uebrigen verfährt man dann mit dem Pain wie es beim Leber-Pain in Nr. 440 näher beschrieben ist.

Will man ihm ein besonders zierliches Aussehen geben, so thut man die Masse in 3 verschiedene Kasserollen oder Formen, von denen die erste 8, die zweite 6, die dritte 3 Zoll im Durchmesser hat, füllt die erste nur 3, die zweite und dritte aber 2 Finger hoch voll und läßt diese Böden ¾ Stunden im bain-marie gar werden. Sind sie erkaltet, so taucht man sie einen Augenblick in warmes Wasser, stürzt sie auf ein Blech, streicht sie, nachdem man die Speckbarden entfernt, recht glatt, legt dann den größten Boden auf eine runde Schüssel, setzt den zweiten auf die Mitte des ersten und den dritten, kleinsten auf die Mitte des zweiten, so daß sie stufenförmig über einander stehen. Dann

Fig. 50.

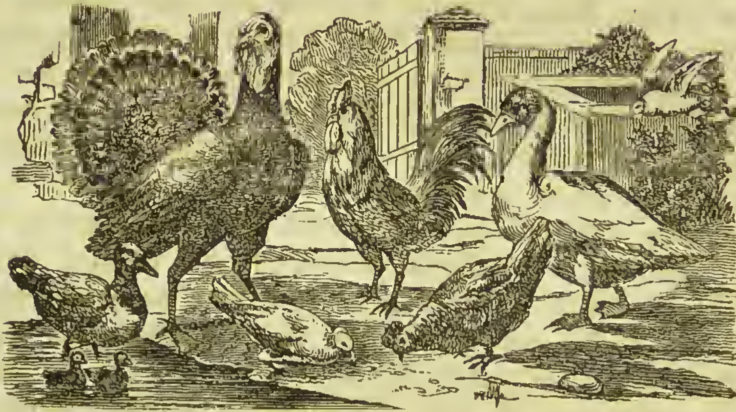


bestreicht man das Ganze mit der aus den Hasenknochen gezogenen und dick eingekochten Jus und verziert es mit hartgekochtem Eiweiß und Trüffel-

scheiben, wie es auf der vorstehenden Figur angegeben ist. Auf die Mitte des dritten Bodens setzt man eine, in einer dazu passenden kupfernen Form von weißem Hammeltalg gemachte Vase*), oder man schneidet ein hartgekochtes Ei der Quere nach in zwei Hälften und setzt diese verkehrt wieder auf einander, wodurch ein Becher oder eine Vase gebildet wird. Den Schüsselrand kann man mit gehackter Fleischgallerte umkränzen.

X. Vom Huhn und Kapaun.

Fig. 51.



Die allgemeinen Vorbereitungen des Geflügels, welche S. 30 unter Nr. 1 ausführlich beschrieben sind, finden auch auf Hühner und Kapaunen ihre Anwendung. Die Bereitungsart Beider ist dieselbe, so daß die nachstehenden Recepte für Beide maaßgebend sind, doch muß man darauf achten, daß, während ein Kapaun für 4—6 Personen ausreicht, ein Huhn, je nach der Größe, nur für 1—3 Personen genügen würde.

580. Gebratenes Huhn, Kapaun.

Die Hühner oder den Kapaun bereitet man wie in Nr. 1 vor, das heißt, man sengt sie, nimmt sie aus, wäscht sie recht rein und dressirt

*) Das Hammelfett wird geschmolzen, ohne daß es sich färbt, und in die mit Wasser angefeuchtete Form gegossen. Sobald das Fett erstarrt ist, legt man die Form in kaltes Wasser oder auf's Eis und stürzt nach einiger Zeit die Vase behutsam heraus.

sie mit einer Nadel und Bindfaden zu schöner Form (siehe S. 31), indem man die Füße, von denen die Krallen abgehauen sind, ganz daran läßt. Dann macht man die Hühner in heißem Wasser oder über Kohlenfeuer steif und spickt sie mit feinen Speckfäden, oder man umwickelt sie mit Speckplatten, die man leicht gesalzen, oder man bratet sie einfach wie sie sind. Hierauf läßt man Butter in einer Kasserolle oder Bratpfanne gelb werden, legt die Hühner mit der Brust hinein und bratet sie zuerst auf der einen, dann auf der anderen Seite auf langsamem Feuer oder im nicht zu heißen Ofen schön gelbbraun. Die gespickten oder bardirten Hühner legt man mit dem Rücken in die Butter und bratet sie unter öfterem Begießen, ohne sie umzudrehen, zu schöner Farbe, die Letzteren sollen jedoch unter dem Speck weiß bleiben. Durch Hinzugießen von einem wenig Wasser muß man verhindern, daß die Butter sich zu braun färbt, wodurch der Braten eine schlechte Farbe bekäme.

Die Bratzeit ist je nach der Größe der Hühner verschieden und dauert von 10 Minuten bis ¾ Stunden, beim Kapaun aber 1—1½ Stunden. Das Geflügel darf man überhaupt nicht zu lange braten, indem es dadurch zwar sehr weich, aber trocken wird. Die Bratenjus bereitet man, indem man den Bratensatz mit etwas Jus oder Bouillon loskocht und entfettet unter den Braten gießt. Ueber das Zerlegen des Geflügels findet man Seite 11 unter 9 eine ausführliche Anweisung.

581. Junge Hühner à la Polonaise (spr. a la Polonähs').

Nachdem man die Hühner ausgenommen, gesengt und rein gewaschen hat, knetet man eine Handvoll geriebene Semmel mit einem eigroßen Stück Butter, einem gelben Ei, einem guten Theil gehackter Petersilie, Salz und Muskatnuß gut durcheinander und füllt mit dieser Masse sowohl den Kropf als auch das Innere der Hühner. Dann dressirt man sie mit einer Nadel und Bindfaden und bratet sie wie in der vorigen Nummer weich. Man kann die Hühner auch einfach nur mit gut gewaschenen Petersilienblättern, die mit etwas Butter durchgeknetet werden, füllen.

582. Junge Hühner mit Stachelbeeren.

Man bratet hierzu die Hühner wie in Nr. 580, befreit eine Viertelmetze grüne, noch unreife Stachelbeeren von den Stielen und Blüthen, wirft sie so lange in kochendes Wasser, bis sie auf die Oberfläche steigen, was in einigen Minuten geschieht, und gießt sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen. Dann kocht man ¾ Pfund Zucker mit Wasser,

Citronenschale und einem Stück Zimmet zu einem dicken Syrup ein, thut die Stachelbeeren hinein, schwenkt sie mit dem Zucker gut durch und läßt sie noch kurze Zeit auf der heißen Stelle ziehen, ohne daß sie kochen, und dann erkalten. Nachdem man nun die Hühner zerlegt und mit ihrer Bratenjus auf einer Schüssel angerichtet hat, thut man die Stachelbeeren auf eine Assiette, bestreut sie nochmals mit Zucker, und giebt sie mit den Hühnern zur Tafel.

583. Braisirtes (spr. bräsirtes) Huhn, Kapaun, mit Champignons.

Das Huhn oder der Kapaun wird wie gewöhnlich vorbereitet und mit Bindfaden dressirt, doch drückt man die Füße auf die Keulen zurück und befestigt sie in dieser Lage. Die Brust reibt man mit Citronensaft ein, oder belegt sie mit Citronenscheiben, die man von der gelben und weißen Schale und von den Kernen befreit, bedeckt sie mit Speckbarden und befestigt diese mit Bindfaden. Dann legt man das Geflügel in eine passende Kasserolle, gießt so viel fette Bouillon dazu, daß diese übersteht, fügt eine mit einem paar Nelken gespickte Zwiebel, Wurzelwerk, ein Lorbeerblatt und ein Bouquet hinzu, bedeckt das Huhn mit einem Butterpapier und läßt es in ¾—1 Stunde langsam weich dämpfen. Dann nimmt man es heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb, füllt das Fett davon wieder auf das Huhn, um dies darin warm zu erhalten, kocht von der Brühe mit Weißmehl, einem Glase Weißwein und dem Champignonsfond eine seimige Sauce ein, legirt sie mit 3—4 Eigelben, schärft sie mit Citronensaft ab und gießt sie durch ein Tuch. Etwa 20 Champignons werden gewaschen, geputzt, in Butter mit Citronensaft und Salz einpassirt und entweder ganz oder in Scheiben geschnitten mit einem paar Löffel Sauce und einem Stückchen Butter durchgeschwenkt und im bain-marie heiß gestellt. Beim Anrichten tranchirt man das Huhn oder den Kapaun wie es Seite 11 angegeben, legt es so gut als möglich auf einer langen Schüssel in seiner früheren Gestalt zusammen, richtet die Champignons ringsum an, maskirt das Huhn mit etwas Sauce und füllt die übrige in eine Saucière.

584. Huhn, Kapaun mit Reis.

Das Huhn oder der Kapaun wird wie in Nr. 583 braisirt und die Sauce aus der Brühe ebenso bereitet. Dann kocht man ¾ Pfund gut gereinigten Reis mit ½ Quart fetter Bouillon, einer Zwiebel und ¼ Pfund Butter in einer halben Stunde weich, aber recht körnig, verdünnt ihn, wenn er zu dick wäre, mit etwas Hühnerbrühe und richtet ihn

um das tranchirte Huhn oder den Kapaun an. Die Sauce giebt man in einer Saucière apart.

585. Huhn, Kapaun mit Perlgraupen.

Nachdem man das Huhn oder den Kapaun wie in der vorigen Nummer zum Feuer gebracht, brüht man ½ Pfund Perlgraupen, setzt sie mit einem guten Stück Butter und etwa 1 Quart Wasser auf's Feuer und läßt sie langsam kochen. Sobald das Wasser eingekocht ist, füllt man nach und nach die Hühnerbrühe auf, bis die Graupen unter öfterem Umrühren in etwa 2 Stunden gar und ziemlich dick gekocht sind. Nun tranchirt man den Kapaun oder das Huhn, richtet ihn auf der Mitte einer Schüssel an, thut die Graupen rings herum und giebt braune Butter darüber, oder in einer Saucière apart.

586. Huhn, Kapaun mit Austern.

Man braisirt das Huhn wie in Nr. 583, nimmt es aus der Brühe, gießt diese durch und thut das Fett davon auf das Huhn zurück, um es darin warm zu halten. — 50 Stück Austern setzt man mit etwas Weißwein und Citronensaft einige Augenblicke auf's Feuer, daß sie steif werden, ohne aber zu kochen, und entfernt die Bärte davon. Den Austernfond kocht man in der mit der Hühnerbrühe wie in Nr. 583 bereiteten Sauce ein, legirt diese mit einigen Eigelben und gießt sie durch ein Tuch. Ist das Huhn geschnitten und in seiner früheren Form angerichtet, so macht man die Austern mit einem paar Löffel Sauce und einem Stückchen Butter gut heiß und richtet sie um das Huhn an. Die übrige Sauce giebt man zum Theil über das Huhn, theils in einer Saucière apart dazu.

587. Huhn, Kapaun mit Trüffeln (à la Perigeux, spr. a la Perigöh).

Man nimmt hierzu einen zarten, recht fetten Kapaun (er ist hier dem Huhn vorzuziehen, weil er bei weitem mehr Fett hat), sengt ihn über Spiritus, nimmt ihn aus, wobei man die Afteröffnung so klein wie möglich macht, haut die Krallen von den Füßen und schneidet die Kropfhaut bis zur Hälfte des Halses ab. Dann bürstet man ein Pfund frische Trüffeln recht rein, schält sie, stößt die Schalen im Mörser fein, passirt diese in zerlassenem Speck einige Augenblicke auf dem Feuer, thut die Trüffeln hinein und läßt sie mit Salz und Pfeffer kurze Zeit dämpfen und dann erkalten. Nachdem man den Kapaun rein gewaschen, füllt man den Kropf, so wie das Innere, mit den erkalteten

Trüffeln und dressirt ihn mit einer Packnadel und Bindfaden zu schöner Form, wobei man die Afteröffnung mit dem Steiß verschließt und diesen mit Bindfaden befestigt. Nun belegt man die Brust des Kapauns mit dicken Speckbarden, umschnürt diese mit Bindfaden und läßt ihn je nach der Jahreszeit längere oder kürzere Zeit liegen, damit er den Trüffelgeschmack annimmt. Soll der Kapaun gebraucht werden, so bratet man ihn am Spieß oder im Ofen recht saftig weich, zerlegt ihn, richtet die Trüffeln ringsum an und giebt eine Perigord-Sauce (Nr. 212) in einer Saucière apart.

588. Farcirtes Huhn, Kapaun.

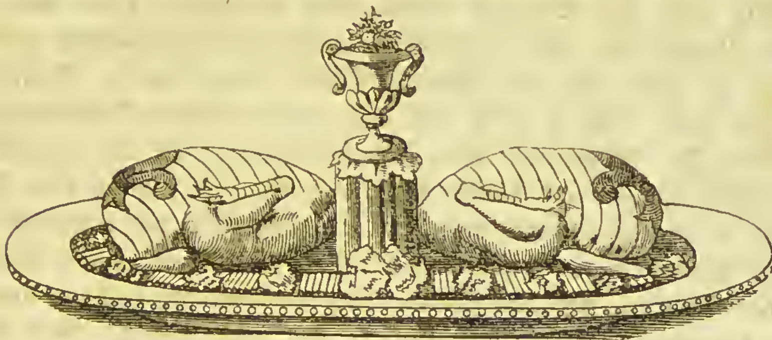
Nachdem man das Huhn gesengt und mit einem Tuch rein abgewaschen hat, haut man die Flügel und Beine bis zum ersten Gelenk ab und löst Fleisch und Haut, wie es Seite 23 unter Desossiren näher beschrieben, von den Knochen. Von 1½ Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund frischem Schweinefett, 12 Loth Panade und 1—2 Eiern bereitet man eine recht weiße Farce, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, gehackter Petersilie und Schnittlauch und überzeugt sich durch eine Probe von der Haltbarkeit derselben. Nun breitet man das Huhn auf dem Tisch oder einem reinen Tuch, mit der Haut nach unten, aus, bestreut es mit Salz und Pfeffer, füllt die Farce hinein und näht es dann der Länge nach mit Bindfaden fest zu, so wie auch die durch Herausnehmen der Flügel- und Beinknochen entstandenen Oeffnungen. Jetzt reibt man das Huhn, um es recht weiß zu erhalten, mit Citronensaft ein, bedeckt es mit Speckbarden, wickelt es in ein Tuch, welches man an beiden Enden fest zubindet, oder auch nur in ein Butterpapier, und legt es in ein passendes Geschirr. Das Hühnergerippe befreit man von den Eingeweiden, haut es klein, thut es nebst Salz, Wurzelwerk, Zwiebeln, Gemüse, Lorbeerblatt und einem Bouquet zu dem Huhn, füllt so viel Wasser oder Bouillon dazu, daß es bedeckt ist und läßt es in einer Stunde ganz langsam gar kochen. Beim Anrichten nimmt man das Huhn aus der Brühe, entfernt den Speck und Bindfaden, schneidet es in Querscheiben und giebt eine weiße oder braune Champignons-, Trüffel-, oder auch eine Oliven-Sauce dazu. Die Sauce kann man aus der durchgegossenen und entfetteten Hühnerbrühe bereiten.

589. Galantine von Huhn oder Kapaun mit Gemüsen (à la jardinière, spr. a la Schardiniähr).

Zu einer Schüssel für 12 Personen löst man zwei mittelgroße

Hühner aus, doch läßt man die Flügel und Beine daran, indem man erstere gar nicht, aus den Keulen aber nur den ersten Knochen auslöst. Man bereitet eine Farce von 2 Pfund Kalbfleisch, 1½ Pfund frischem Schweinefett oder Luftspeck, 8 Loth Panade und einem Ei, giebt ihr mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einer fein gehackten Schalotte einen recht pikanten Geschmack, vermischt sie mit in Würfel geschnittenem Luftspeck, Pfeffergurken, Pökelzunge und Trüffeln (¼ Pfd. von jedem) und füllt die Hühner damit. Dann näht man diese der Länge nach zu, befestigt die Flügel und Füße wie bei den zum Braisiren bestimmten Hühnern mit Bindfaden, bedeckt die Brustseite mit Speckbarden und kocht die Hühner, in Papier oder in ein Tuch gewickelt, wie in der vorigen Nummer gar. Sind sie in der Brühe erkaltet, so nimmt man sie heraus, entfernt den Bindfaden und Speck, trocknet die Hühner rein ab, löst die Brüste mit der daran befindlichen Farce ab, schneidet sie in Querscheiben und legt sie dann wieder in ihre frühere Lage zurück, so daß die Hühner wieder

Fig. 52.



ganz erscheinen. Nachdem man sie mit zerlassener Tafelbouillon bestrichen und mit einer markirten Verzierung von recht rother Pökelzunge oder Trüffeln oder auch von Mohrrüben versehen hat, befestigt man auf der Mitte einer langen Schüssel einen ovalen oder bunt geschnittenen (siehe die beigegebene Figur) Semmel-Crouton, den man in Backfett zu schöner Farbe gebacken, legt die geschnittenen Galantinen mit dem Steiß dagegen und garnirt sie ringsum mit kleinen Mohrrüben, grünen Bohnen und Blumenkohl oder Spargel, welche man nach den Farben abwechselnd anrichtet. Diese Gemüse werden in Wasser und Salz weich gekocht und mit Oel und Essig marinirt. Auf den in der Mitte befindlichen Crouton setzt man eine aus Wasserrüben und Mohrrüben geschnittene Vase oder

auch ein paar Spieße, die man wie in Nr. 343 von Fleischgallerte bereitet. Man kann die Galantine einfach mit Fleischgallerte umkränzen, die man mit der durchgegossenen Hühnerbrühe und der Gallerte von einigen Kalbsfüßen nach Nr. 81 bereitet.

590. Junge Hühner mit Estragon.

Die Hühner werden wie gewöhnlich vorbereitet, mit Bindfaden dressirt und mit Bouillon, Wurzelwerk, Salz und einer Zwiebel in einer viertel oder halben Stunde saftig braisirt. Dann klärt man die durchgegossene und entfettete Hühnerbrühe, so wie etwas starke Kalbfleischjus mit einem Eiweiß, gießt sie durch ein Sieb, kocht sie dann langsam ein und fügt einige gewaschene, in Streifen geschnittene Estragonblätter, die man einige Augenblicke blanchirt hat, dazu. Nun schneidet man die Hühner in Hälften, richtet sie kranzförmig an, übergießt sie mit der Estragon-Jus und garnirt sie mit verlorenen Eiern (siehe Nr. 73).

591. Junge Hühner mit Spargel.

Man putzt den Spargel, indem man die äußere Haut mit einem scharfen Messer, vom Kopf anfangend, ablöst. Dann schneidet man ihn, so weit er weich ist, in zollange Stücke, kocht ihn in Wasser und Salz gar, aber nicht zu weich und läßt ihn auf einem Durchschlag rein abtropfen. Die Hühner hat man inzwischen wie in Nr. 590 braisirt, die Brühe durchgegossen und davon mit Weißmehl eine ziemlich dicke Sauce bereitet, in der man etwas von dem Spargelwasser mit einkochen kann. Nachdem man noch ein wenig gehackte Petersilie daran gethan, vermischt man den Spargel mit der Sauce, thut ihn über die Hühner und läßt Beides bis zum Anrichten heiß stehen, aber nicht kochen. Nun nimmt man die Hühner heraus, befreit sie vom Bindfaden, schneidet sie in Hälften, legt sie auf eine Schüssel und thut den mit einem Stück Butter und etwas Zucker durchgeschwenkten Spargel darüber. Sollte dieser nachgelassen haben, d. h. dünn geworden sein, so läßt man etwas Butter, in welche man Mehl geknetet, damit aufkochen, wodurch er wieder seimig wird.*)

---

*) Wie viel Spargel erforderlich ist, läßt sich nur annähernd bestimmen, man könnte auf jedes Huhn etwa 20 Stangen nicht zu dünnen Brechspargel nehmen.

592. Junge Hühner mit grünen Erbsen.

Die Hühner werden vorbereitet, dressirt und mit dünnen Speckbarden belegt; auf jedes Huhn etwa zwei Metzen feine grüne Erbsen ausgepahlt, verlesen, gewaschen und mit den Hühnern zugleich in eine hinreichend große Kasserolle gethan. Dann thut man ein wenig Wasser, Salz, ein Stück Butter, eine Zwiebel und ein festgebundenes Petersilienbouquet dazu und läßt Hühner und grüne Erbsen in einer halben Stunde langsam gar dämpfen, wobei man sie vor dem Anbrennen hüten muß. Sind die Hühner gar, so nimmt man sie heraus, befreit sie vom Bindfaden, schneidet sie in Hälften und legt diese in ihrer früheren Form auf eine Schüssel. Die grünen Erbsen macht man, nachdem man die Zwiebel und die Petersilie daraus entfernt, mit einem Stück Butter, in welches man etwas Mehl und Zucker geknetet hat, auf dem Feuer seimig und richtet sie über die Hühner an.

593. Paprika-Hühner.

Nachdem die jungen Hühner vorbereitet sind, löst man zuerst die Keulen, dann das Brustfleisch in zwei oder drei Stücken, je nachdem die Hühner groß sind, ab, bestreut sie mit Salz und Paprika- oder Cayenne-Pfeffer und läßt sie gut zugedeckt in zerlassener Butter mit einer Zwiebel in ¼ Stunde langsam gar dämpfen. Dann gießt man die Butter ab, füllt ½ Quart saure Sahne darüber, kostet die Sauce, wenn die Hühner noch einige Minuten darin geschmort haben und schärft sie, wenn es nöthig ist, mit Salz und Pfeffer ab.

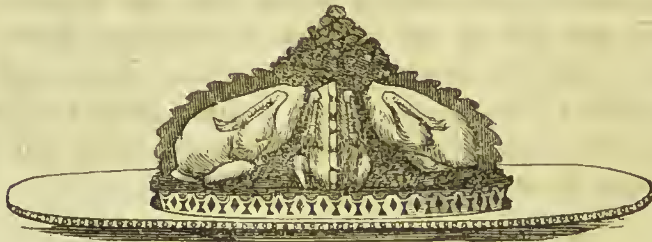
594. Junge Hühner geröstet (à la tartar).

Die Hühner werden ausgenommen, gesengt und gewaschen, die Beine und der Hals abgehauen und die Keulenspitzen durch eine in der Haut gemachte Oeffnung in den Leib des Huhnes gesteckt. Dann spaltet man die Hühner längs des Rückens auf, schlägt sie, indem man sie mit der Brust auf ein Tuch legt, mit dem Hackmesser breit, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, taucht sie überall in zerlassene Butter und röstet sie über ganz langsamem Kohlenfeuer auf dem Rost in einer halben Stunde gar. Einen Löffel Weinmostrich rührt man mit einem paar Löffel Provenceröl, mit einem Löffel Estragon-Essig, Pfeffer und Salz klar, thut gehackte Petersilie, Schnittlauch, Pfeffergurken und etwas geriebenen Meerrettig dazu und giebt diese Sauce zu den Hühnern.

595. Junge Hühner à la provençale (spr. a la prowanghßahl) mit Champignons (spr. Schampinjongh).

Man putzt die Hühner (für 8 Personen 4 Stück) sauber, dressirt sie recht rund, wobei man die Füße auf die Keulen zurückbiegt und dort mit Bindfaden befestigt, reibt die Brüste mit Citronensaft ein und bedeckt sie mit dünnen Speckbarden. Dann legt man die Hühner dicht neben einander in eine passende Kasserolle, gießt ein paar Löffel Provenceröl unter, thut eine Zwiebel, ein garnirtes Bouquet und ein Stückchen Lorbeerblatt dazu und läßt die Hühner gut zugedeckt in einer halben Stunde ganz langsam dämpfen, ohne daß sie sich färben. Inzwischen putzt man gewaschene Champignons recht rein und passirt sie in Citronensaft mit einem Stück Butter und Salz auf dem Feuer ein. Von guter Bouillon macht man mit Weißmehl eine Sauce, kocht diese mit dem Champignons=Fond und einem Glase Weißwein recht seimig ein, legirt sie mit 3 Eigelben und gießt sie durch ein Sieb. Endlich schneidet

Fig. 53.



man aus Weißbrod so viel halbrunde, ausgezackte Croutons, als man Hühner hat, doch müssen die Croutons etwas höher sein (siehe die beigegebene Zeichnung) und bratet sie in Butter von beiden Seiten gelbbraun. Beim Anrichten befreit man die Hühner vom Speck und Bindfaden, schneidet sie in zwei Hälften und legt sie mit einem dazwischen gesteckten Brodcrouton auf einer runden, mit einer Nudelteig=Bordüre versehenen Schüssel wieder zusammen. Die Sauce rührt man, ohne daß sie kocht, heiß, thut etwas von dem Provenceröl, in welchem die Hühner gar gemacht sind, so wie feingehackte Petersilie dazu und schärft sie mit Citronensaft ab. Jetzt gießt man die Champignons auf einen Durchschlag ab, schwenkt sie mit einem Paar Löffel von der Sauce durch und richtet sie

in der Mitte zwischen den Hühnern an. Die übrige Sauce giebt man in einer Saueière apart.*)

596. Hühner-Frikassee auf französische Art.

Wenn man die Hühner sauber gewaschen und vorbereitet hat, schneidet man sie roh in Stücke, indem man zuerst die Keulen lostrennt, dann die Brust, je nach der Größe des Huhns, in 2 oder 3 Stücke schneidet und den Rücken vom Brustknochen trennt und recht viereckig zustutzt. Hierauf läßt man ein gutes Stück Butter in einer Kasserolle zergehen, legt die Hühnerstücke hinein, läßt sie steif braten, ohne daß sie sich färben, bepudert sie mit einigen Löffeln Mehl und rührt so viel Wasser oder leichte Bouillon dazu, daß es beim Aufkochen eine dünnseimige Sauce giebt. Hat man das Frikassee unter öfterem Umrühren aufkochen lassen, so zieht man es an die Seite des Feuers, thut Salz, eine Zwiebel, ein Stückchen Lorbeerblatt, ein Petersilienbouquet und, wenn man sie hat, einige rohe Champignons dazu und läßt es langsam kochen, bis die Hühner weich sind. Nun nimmt man die Hühner heraus, gießt die Sauce durch ein Sieb, kocht sie seimig ein, legirt sie mit 3 Eigelben und gießt sie, mit Citronensaft abgeschärft, auf die Hühner, die man dann im bain-marie bis zum Anrichten heiß stellt. Man kann auch einige in Citronensaft und Butter einpassirte Champignons in das Frikassee thun und dies, wenn es angerichtet ist, mit Butterteig-Fleurons umkränzen.

597. Einfaches Hühner-Frikassee mit Semmelklößen.

Die Hühner werden mit Wasser oder Bouillon, mit Salz und einer Zwiebel nicht zu weich gekocht und wenn sie kalt sind, in saubere Stücke geschnitten, von denen man die Haut abzieht. Die durchgegossene Brühe kocht man mit Weißmehl zu einer seimigen Sauce ein, thut fein gehackte Petersilie dazu, schärft sie mit etwas Citronensaft ab und gießt sie über die Hühner. Dann bereitet man nach Nr. 53 kleine runde Semmelklöße, kocht sie in Wasser gar und thut sie zum Frikassee. Beim Anrichten legt man die Hühnerstücke auf die Mitte der Schüssel, umkränzt sie mit den Klößen und gießt die Sauce darüber.

Auch zu dem in Nr. 596 beschriebenen Frikassee kann man die Hühner erst weich kochen und dann schneiden. Die Sauce kocht man von der durchgegossenen Hühnerbrühe, legirt sie und schärft sie, außer mit Citronensäure, noch mit etwas Sardellenbutter ab, auch kann man statt der Champignons kleine Semmelklöße dazu geben.

---

*) Zu den in Nr. 590—595 beschriebenen Gerichten nimmt man nur halb ausgewachsene oder noch kleinere Hühner, von denen man 1 auf 2 Personen rechnet.

598. Deutsches Hühner-Frikassee.

Zu einer Schüssel für 8 Personen nimmt man 2 ausgewachsene oder 3 kleinere Hühner, kocht sie in Wasser oder Bouillon mit einer mit Nelken bespickten Zwiebel, etwas Wurzelwerk, einem Stück Lorbeerblatt und einem Petersilienbouquet gar, aber nicht zu weich, und schneidet sie, wenn sie erkaltet sind, in nicht zu große Stücke. (Von einem ausgewachsenen Huhn würde man 4 Keulenstücke, 6 Bruststücke und 2 Rückenstücke, die man aber in der Regel zurückläßt, erhalten.) Dann läßt man 1 Pfund Kalbsmilch in Wasser ausziehen, blanchirt sie einige Augenblicke, kocht sie in Bouillon mit Salz und Wurzelwerk gar und schneidet sie erkaltet in nicht zu kleine saubere Stücke. — Von 1 Pfund Hecht, den man aus Haut und Gräten geschnitten, bereitet man nach Nr. 28 eine feine Farce, die man mit Mehl entweder in kleine runde oder längliche Klöße rollt und dann in Wasser gar macht, oder in große walzenartige Klöße formt, die man in Wasser abkocht und wenn sie erkaltet sind, mit einem bunten Messer in runde Scheiben schneidet. — Einen oder 2 Rindergaumen kocht man nach Nr. 378 weich und schneidet sie erkaltet gleichfalls in runde oder viereckige Stücke. — Ein halbes Schock Mittel-Krebse kocht man in Wasser mit Salz, einer Zwiebel und Petersilienblättern gar, bricht die Schwänze und Scheeren aus den Schalen, von welchen man nach Nr. 19 eine Krebsbutter bereitet, beputzt die Krebsnasen, wäscht sie rein, trocknet sie ab und füllt sie mit einer von dem Scheerenfleisch mit Krebsbutter nach Nr. 59 bereiteten Semmel-Farce oder mit der obigen Fisch-Farce und kocht sie in Wasser mit Salz gar. — Etwa 20 Stück Champignons putzt man rein und passirt sie in Butter und Citronensaft ein. — Eine Hand voll frische getrocknete Morcheln bereitet man wie in Nr. 7 vor. Hat man sämmtliche Ingredienzien so weit beendet, so thut man sie, die Krebsnasen ausgenommen, mit dem Hühnerfleisch zusammen in eine Kasserolle und stellt sie gut zugedeckt im bain-marie heiß.

Von der durchgegossenen Hühner- und Kalbsmilch-Brühe und, wenn diese nicht ausreicht, von etwas guter Bouillon und dem Champignons-Fond kocht man mit Weißmehl (¼ Pfund Butter und 3 Eßlöffel voll Mehl) eine ziemlich dicke Sauce ein, legirt sie mit 4—5 Eigelben, schärft sie mit Citronensaft und Sardellenbutter ab und streicht sie durch ein Sieb. Jetzt vermischt man die Sauce mit dem Frikassee, von welchem man die etwa vorhandene Brühe rein abgegossen hat, schwenkt Alles behutsam durch, kostet es, ob es hinreichend Salz und Säure

hat, und richtet es auf einer Schüssel an. Endlich beträufelt man das Frikassee mit der zerlassenen Krebsbutter, bestreut es mit Kapern und belegt es mit den Krebsnasen. Die Schüssel wird dann noch mit Butterteig-Fleurons umkränzt.

Um das Frikassee weniger kostspielig zu bereiten, kann man statt der Kalbsmilch ein Ochsen- oder zwei Kalbsgehirne in Wasser mit Essig, Salz, einer Zwiebel und Gewürz abkochen und in saubere Stücke schneiden, die man aber, weil sie leicht zerbrechen, nur zuletzt an das Frikassee thut, damit es nicht unansehnlich wird. Statt der Rindergaumen nimmt man 2 Kalbs- oder Hammelzungen, kocht diese, nachdem sie blanchirt sind, in Bouillon gar, befreit sie von der Haut und schneidet sie in Stücke. Die Champignons kann man ganz fortlassen oder Steinpilze in deren Stelle verwenden.

599. Hühner-Frikassee mit Spargel und Blumenkohl.

Die Hühner werden wie in der vorigen Nummer gar gemacht und in Stücke geschnitten, die man sauber beputzt und von der Haut befreit. Ebenso wird ein halbes Schock Krebse abgekocht, die Schwänze und Scheeren davon ausgebrochen, die Krebsnasen beputzt und mit den übrigen Schalen eine Krebsbutter bereitet. Die Krebsnasen füllt man mit einer aus dem Scheerenfleisch, Krebsbutter und geriebener Semmel nach Nr. 59 bereiteten Semmel-Farce und kocht sie in Wasser gar. Man putzt ferner eine große Staude Blumenkohl in kleine Rosen, schneidet eine Mandel dicken Brech-Spargel in zollange Stücke, schält sie ab und kocht sie, so wie auch den Blumenkohl, in Wasser mit etwas Salz gar, aber nicht zu weich und läßt sie rein abtropfen. Nun bereitet man eine Frikassee-Sauce wie in Nr. 598, legirt sie mit 3—4 Eigelben, schärft sie mit Citronensaft und etwas Sardellenbutter ab und verrührt die Krebsbutter darin. Dann vermischt man die Sauce mit dem Hühnerfleisch, den Gemüsen und Krebsschwänzen, fügt einige gereinigte und in Bouillon geschwitzte Morcheln dazu, schwenkt das Frikassee behutsam durch und garnirt es, angerichtet, mit den Krebsnasen.

600. Hühner-Frikassee à la chevalière (spr. a la schewalljähr).

Man verwendet dazu halb ausgewachsene Hühner, welche man wie gewöhnlich vorbereitet hat, schneidet die Keulen ab, knickt den Schenkelknochen ein, bricht ihn aus der Keule und legt diese dicht an einander in ein passendes Geschirr. Die Brust trennt man vom Rückgrat, zieht die Haut ab und spickt beide Brustseiten mit feinen Speckfäden.

Dann gießt man etwas Bouillon über die Keulen, thut die kleingehackten Rückenknochen und Wurzelwerk dazu und läßt sie weich braisiren. Sind die Keulen kalt, so taucht man sie, nachdem man die Haut abgezogen, in eine dicke, aus der Keulenbrühe mit Weißmehl, einem Glase Wein und drei bis vier Eigelben bereitete Sauce, panirt sie erst in Semmel, dann in Ei und Semmel und backt sie beim Anrichten in heißem Backfett zu schöner Farbe. Die Hühnerbrüste macht man in etwa 10 Minuten mit etwas Butter und nicht zu dunkler Jus gar und läßt sie schön glaciren. Nun richtet man ein Ragout, bestehend aus kleinen Fischklößen, Champignons, Kalbsmilch und Krebsschwänzen, welches man mit einer nach Nr. 189 bereiteten dicken Frikassee-Sauce vermischt hat, in der Mitte einer runden Schüssel an und umkränzt es mit den ausgebackenen Keulen. Die Bruststücke löst man vom Brustknochen ab, stellt sie aufrecht, mit der Spitze nach oben, um das Ragout und legt einen schönen Champignon auf die Spitze.

601. Epigramme von Hühnern.

Man macht die Hühner (sie dürfen nicht ausgewachsen sein) mit Bouillon und Wurzelwerk gar, schneidet, wenn sie erkaltet sind, die Keulen und das Brustfleisch in zwei Stücken ab und putzt Alles sauber. Die Keulen behandelt man wie in der vorigen Nummer, die Bruststücke legt man in einen flachen Deckel, übergießt sie mit Bouillon und bedeckt sie mit einem Papier. Man schneidet ferner aus recht rother Pökelzunge eben so viele Stücke, als man Bruststücke hat und giebt ihnen auch dieselbe Form. Von der Hühnerbrühe bereitet man eine nicht zu dicke Sauce wie in Nr. 189 und setzt sie im bain-marie heiß. Zur Garnitur verwendet man entweder ein Ragout wie in der vorigen Nummer, oder in Citronensaft und Butter einpassirte Champignons, oder in Scheiben geschnittene Trüffeln. Beim Anrichten backt man die Hühnerkeulen in Backfett zu schöner Farbe und macht die Brust- und Zungenstücke in der Bouillon heiß. Dann legt man die Keulen auf den Boden einer mit einem Rande versehenen runden Schüssel, richtet die Hühnerbrüste und Zungenstücke abwechselnd im Kranz darüber an und füllt das Ragout, die Champignons oder Trüffeln in die Mitte.

602. Sauté (spr. Soteh) von Hühnern au suprême (spr. oh ßüprähm).

Man verwendet dazu ganz ausgewachsene, recht fleischige junge Hühner und rechnet auf zwei Personen immer ein Huhn. Man sengt die Hühner nur sehr leicht, nimmt die Gurgel und den Kropf heraus,

schlitzt die Haut, vom Kropfe anfangend, bis zu Ende der Brust mit einem scharfen Messer auf, ohne das Fleisch zu verletzen und zieht sie von beiden Seiten von der Brust ab, indem man dabei die Keulen aus den Gelenken bricht. Dann löst man zuerst das auf der linken, dann das auf der rechten Seite des Brustknochens befindliche Bruststück mit dem darunter liegenden kleinen Filet (Filet mignon, spr. Fileh minjongh) behutsam los, indem man mit dem Messer dicht auf dem Knochen entlang fährt, trennt die kleinen Filets von den großen, legt eins der Letzteren, die Spitze nach rechts, mit der Hautseite nach unten auf den angefeuchteten Tisch, klopft es leicht mit dem Messergriff, legt die linke Hand darauf und trennt, indem man ein dünnes Messer an der Spitze der Brust zwischen der Haut und dem Fleisch flach einsetzt und es bis zum anderen Ende durchzieht, die dünne Haut in einem Stück vom Fleisch. Man muß dabei immer mit dem Messer hin und her fahren und dicht auf der Haut bleiben, damit man nicht mit dieser zugleich auch etwas Brustfleisch abschneidet. Dieses Verfahren erfordert einige Uebung, ist aber unerläßlich, wenn sich die Brüste nicht beim Sautiren zusammen ziehen sollen. Jetzt schneidet man die dickere Seite der Brüste recht rund, biegt die Spitzen derselben alle nach einer Seite, um das Sauté recht zierlich anrichten zu können, legt die Brüste in eine flache, dünn mit Butter ausgestrichene Sauté-Kasserolle oder in einen Kasserolldeckel, bestreut sie leicht mit Salz, übergießt sie mit geklärter Butter und bedeckt sie mit einem runden Papier. Von den kleinen Filets zieht man die darin befindlichen Sehnen heraus, ohne die Filets zu zerreißen, beputzt sie recht glatt, macht der Quere nach, etwa einen Finger breit von einander entfernt, Einschnitte, die bis zur Hälfte ins Fleisch dringen und klemmt in jeden Einschnitt eine kleine halbrunde, gezackte Trüffelscheibe. Hierauf legt man die kleinen Filets in einen mit Butter ausgestrichenen Kasserolldeckel, indem man ihnen eine halbmondsförmige Gestalt giebt, übergießt sie mit geklärter Butter und bedeckt sie mit Papier*). Die Hühnergerippe haut man, nachdem man die Keulen abgeschnitten und die Eingeweide herausgenommen hat, mit dem Hackmesser klein, wäscht sie rein ab, thut sie in eine Kasserolle und läßt sie mit guter, nicht zu salziger Bouillon, einer Zwiebel, einem Bouquet und einem paar rohen

---

*) Man kann auch je drei von den kleinen Filets dicht neben einander legen, sie mit dem Messer etwas breit klopfen, daß sie nur ein Stück bilden, wie die Bruststücke zustutzen und zu diesen legen.

Champignons eine Stunde lang kochen. Dann gießt man die Brühe durch, entfettet sie und kocht davon mit Weißmehl und einem Glase Rheinwein eine nicht zu seimige Sauce, die man durch ein Tuch preßt und im bain-marie warm setzt. Man kann auch die Hühnerbrühe zur Hälfte mit weißer Grund-Sauce (siehe Nr. 187) einkochen. Nun schneidet man noch aus recht roth gekochter Pökelzunge so viel ¼ Zoll starke Scheiben, als man Filets hat, giebt ihnen auch dieselbe Form und macht sie in Bouillon heiß. Kurz vor dem Anrichten sautirt man die Hühnerbrüste auf starkem Feuer, dreht sie nach einigen Augenblicken um und läßt sie auf der anderen Seite steif werden. Dann gießt man die Butter ab, schwenkt die Hühnerfilets mit einigen Löffeln Sauce durch und richtet sie mit den Zungenstücken, welche man mit Tafelbouillon glacirt hat, abwechselnd auf einem Farcerande, den man aus dem Keulenfleisch nach Nr. 27 bereitet hat, an. In die leergebliebene Mitte füllt man entweder ein Ragout wie in Nr. 600, oder eine Garnitur von Champignons oder in Scheiben geschnittenen Trüffeln. Die kleinen Filets sautirt man ebenfalls von beiden Seiten gar und stellt sie, wie es auf der nachstehenden Figur angegeben, um die Garnitur auf.

Fig. 54.



603. Hühner-Filets à la Maréchal (spr. -Fileh a la Mareschall).

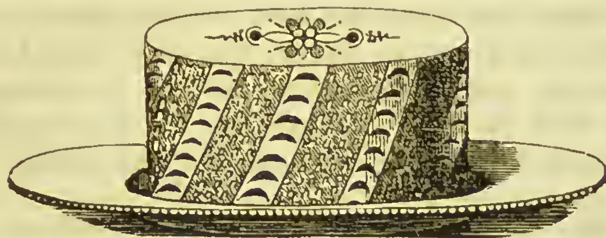
Die Brüste werden wie in der vorigen Nummer zugestutzt, von drei kleinen Filets wird ein größeres zusammengesetzt, alle leicht mit Salz bestreut, durch Butter, die man mit drei Eigelben zu Sahne gerührt, gezogen und mit recht weißer geriebener Semmel panirt. Beim Anrichten röstet man die Filets rasch von beiden Seiten gelbbraun, bestreicht sie mit zerlassener Tafelbouillon, richtet sie kranzförmig an und giebt ein nach Nr. 410 bereitetes Maronen-Püree in die Mitte.

604. Granate von Hühnern.

Nachdem man die Brüste von vier ausgewachsenen Hühnern ausgelöst und beputzt hat, spickt man die größeren Filets mit feinen Speckfäden und verziert die kleinen wie in Nr. 602 mit Trüffelscheiben.

Aus dem Keulenfleisch und den Abgängen von den Bruststücken bereitet man eine recht weiße, nicht zu weiche Farce (siehe Nr. 27), kocht die Hühnerknochen mit Bouillon aus und kocht davon mit Weißmehl, etwas

Fig. 55.



Weißwein und Champignons-Fond eine dicke Sauce ein, die man mit einigen Eigelben legirt und mit Citronensaft abschärft. Hierauf streicht man eine glatte runde Form dick mit Butter aus, belegt den Boden derselben mit einer einfachen aber hervortretenden Verzierung von in Scheiben geschnittenen Trüffeln oder rother Pökelzunge und stellt um die Seitenwand der Form die gespickten und dekorirten Filets abwechselnd dicht neben einander und zwar so, daß der Speck und die Trüffeln nach außen kommen (siehe die Zeichnung). Auch muß man die Spitzen der Brüste etwas abstutzen, damit diese nicht über den Rand der Form herausragen. Jetzt bestreicht man zuerst den Boden der Form behutsam, ohne die Verzierung zu verrücken, und dann die Filets etwa einen Finger dick mit der Hühnerfarce, drückt sie in alle Fugen fest ein und füllt in die Mitte ein Ragout, bestehend aus Fischknesss, Champignons, in Scheiben geschnittener Kalbsmilch und Krebsschwänzen, welches man mit etwas von der obigen Sauce vermischt hat. Dann bedeckt man dies mit einer Farcelage, die man fest zustreicht, so daß keine Oeffnung bleibt und das Ragout fest eingeschlossen ist, kocht die Granate im bain-marie eine Stunde lang und verfährt dann weiter wie bei der in Nr. 560 beschriebenen Granate von Reh. Die wie oben bereitete Sauce wird, wenn sie zu dick ist, mit etwas Bouillon verdünnt und in einer Saucière apart gegeben.

605. Hühner-Keulen à la Marengo.

Hat man aus den Hühnerbrüsten wie in Nr. 602 ein Sauté bereitet, so kann man die Keulen, statt eine Farce davon zu machen, auch

folgendermaßen als ein selbstständiges Gericht verwenden. Nachdem man die Keulen von den Gerippen losgeschnitten, knickt man die Schenkelknochen ein und bricht sie aus, wodurch die Keulen eine bessere Form bekommen. Dann belegt man den Boden einer flachen Sauté-Kasserolle mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, gießt ein Paar Löffel Provenceröl dazu, legt die Keulen dicht nebeneinander darüber, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und läßt sie über gelindem Feuer langsam weich dämpfen. Nun nimmt man sie heraus, thut einige Löffel braune Sauce in die Kasserolle, spült die Zwiebeln und das Oel damit aus, und streicht Alles durch ein Sieb. Nachdem man die Sauce noch mit Citronensaft abgeschärft hat, gießt man sie über die Hühnerkeulen.

606. Magnonaise (spr. Manjonähs') von Hühnern.

Man macht die dazu erforderlichen Hühner (für 8 Personen würden 3 ausgewachsene ausreichen) in Bouillon gar, schneidet sie, sobald sie kalt sind, in Stücke, und läßt sie mit Oel, französischem Essig, Pfeffer und Salz einige Zeit mariniren. Man bereitet hierauf eine Magnonaisen-Sauce nach Nr. 241, unter welche man auch etwas weiße Sauce, die man von der Hühnerbrühe gekocht hat, mischen kann, thut etwas Magnonaisen-Sauce auf den Boden der Schüssel, legt eine Lage Hühnerfleisch darüber, dann wieder Sauce und so weiter, bis das Ganze so hoch als möglich angerichtet und zuletzt recht glatt überall mit Sauce übergossen ist. Nun garnirt man die Schüssel ringsum mit in Hälften oder in Viertel geschnittenen harten Eiern, mit Krebsschwänzen, Sarbellen, Capern, Essigkirschen u. s. w. und macht auch auf die Magnonaise eine recht geschmackvolle Verzierung. Auch die unter Nr. 430 bei der Magnonaise von Kalbsgehirn beschriebene Garnitur ist hier anzuwenden.

607. Salat von Hühnern à la ravigote (spr. a la rawigoht').

Die Hühner werden wie in der vorigen Nummer gekocht, in Stücke geschnitten und marinirt. Dann bereitet man eine kalte Ravigote-Sauce, wie sie in Nr. 244 beschrieben ist, färbt sie mit Spinatmatte (Nr. 38) schön grün und richtet sie mit den Hühnern wie in der vorigen Nummer an. Zum Verzieren nimmt man hartgekochte Eier, Krebsschwänze und recht gelbe Salat-Herzen.

608. Ragout von Hühnern (Capilotade).

Man verwendet dazu Reste von gebratenen Hühnern, schneidet das

Fleisch in Stücke, kocht die Knochen mit Bouillon oder etwas Jus, einer Zwiebel und einem Glase Weißwein aus, gießt die Brühe durch ein Sieb, entfettet sie und kocht davon mit Braunmehl eine seimige Sauce, die man mit Citronensaft abschärft. Dann thut man das Hühnerfleisch in die Sauce, läßt es darin noch etwas kochen und richtet das Ragout in einem Reis- oder Kartoffel-Rande, wie in Nr. 451 und Nr. 508, an. Man kann beliebig einige in Scheiben geschnittene Champignons hinzufügen.

609. Blanquette (spr. Blankett) von Huhn, Kapaun.

Man bereitet die Hühner, den Kapaun, im Ofen oder am Spieß recht saftig gar, löst, wenn sie erkaltet sind, die Brüste aus, zieht die Haut davon ab und schneidet das Fleisch in dünne runde Scheiben von der Größe eines Viergroschenstücks. Das von den Knochen geschnittene Keulenfleisch stößt man im Mörser mit einigen Löffeln weißer Sauce und etwas Sahne fein, fügt 8 gelbe Eier dazu, streicht die Masse durch ein Sieb, thut sie in eine mit Butter ausgestrichene glatte Randform und läßt diese im bain-marie in einer halben Stunde nur ziehen, nicht kochen. Die Hühnerknochen hat man mit Bouillon ausgekocht, die Brühe durchgegossen, diese mit etwas Weißmehl und ¼ Quart Sahne zu einer seimigen Sauce gekocht, die man durch ein Sieb zu dem geschnittenen Hühnerfleisch streicht und dies darin heiß werden läßt. Beim Anrichten stürzt man den Rand behutsam auf eine Schüssel und richtet das Blanquette in der Mitte an. Man kann auch das Keulenfleisch mit unter das Blanquette schneiden und dies in einem Reisrande anrichten.

XI. Vom Puter.

Man kann die jungen Puter schon im August und September verbrauchen, am besten sind sie aber in den Monaten December und Januar, wo sie beinahe ausgewachsen und auch am fettesten sind. Junge Puter unterscheiden sich von den alten durch die Farbe der Füße, welche bei ersteren weißlich oder grau, bei letzteren roth sind. Alte Puterhähne erkennt man theils an der Größe, theils an dem starken Haarzopf, der sich am Kropf befindet. Doch geben nicht nur junge, sondern auch zweijährige Puter, namentlich wenn sie recht fett sind, einen guten Braten, man muß sie nur hinreichend lange Zeit hängen lassen, um sie mürbe zu machen. Da das im Kropf befindliche Futter leicht sauer wird, so thut man wohl, den Kropf herauszunehmen, trocknes Papier in

die entstandene Oeffnung zu stecken und die Haut am Halse wieder zuzunähen.

610. Gebratener Puter.

Nachdem man den Puter gesengt, ausgenommen und rein abgewaschen, haut man die Klauen von den Füßen und den Hals dicht an der Brust ab, füllt an die Stelle des Kropfes eine nach Nr. 29 bereitete Semmelfarce, näht die Haut zu und dressirt (siehe S. 31) den Puter mit einer Packnadel und Bindfaden recht rund. Sollte der Brustknochen sehr hervorstehen, was namentlich bei Puterhähnen der Fall ist, so legt man ein mehrere Male zusammengelegtes Tuch über die Brust und schlägt den Brustknochen mit einem flachen Holz oder einer starken Holzkelle entzwei. Ist der Puter dressirt, so bedeckt man ihn entweder mit gesalzenen Speckbarden oder einem Butterpapier, oder man macht ihn in heißem Wasser steif und spickt ihn mit feinen Speckfäden. Dann legt man ihn in eine Bratpfanne, gießt ¼ Pfund zerlassene Butter darüber und bratet ihn, je nach der Größe in 1—2 Stunden unter fleißigem Begießen weich. Ist der Puter gespickt, so salzt man ihn, wenn er halb gar gebraten und bedeckt ihn nur, wenn der Speck sich zu braun färbt, mit einem Butterpapier. Tranchirt wird der Puter, wie es Seite 10 beschrieben ist. Die Bratenjus bereitet man, indem man den Bratensatz mit Bouillon oder Jus loskocht, diese durchgießt, entfettet und mit Kartoffelmehl seimig macht.

611. Puter mit Trüffeln.

Die Bereitungsart ist dieselbe, wie sie beim Kapaun mit Trüffeln unter Nr. 587 beschrieben ist, nur müßte man 1½—2 Pfund sauber gebürstete Trüffeln dazu verwenden.

612. Puter mit Kastanien.

Der Puter wird wie in Nr. 610 zum Braten vorbereitet; 2 Pfund Kastanien werden von der ersten und, nachdem man sie einige Augenblicke in kochendem Wasser gebrüht, von der zweiten Schale befreit, dann mit etwas Salz durchgemengt und in den Kropf und Bauch des Puters gefüllt. Dieser wird nun in der angegebenen Zeit recht saftig gebraten und tranchirt, die Kastanien aber mit einem Löffel herausgenommen, in einer Kasserolle mit Jus, die man mit einem Stück Zucker und klargerührtem Kartoffelmehl seimig gekocht hat, durchgeschwenkt, bis sie recht blank glacirt sind, und dann um den Puter angerichtet. Die

wie gewöhnlich bereitete Bratenjus giebt man in einer Saucière apart dazu. Man kann auch Saucischen in Butter steif machen, die Haut abziehen, sie in zolllange Stücke schneiden und diese, mit Kastanien vermischt, in den Puter füllen.

613. Puter à la Montglas (spr. a la Monghglah).

Man bratet einen Puter, den man mit gesalzenen Speckbarden umwickelt hat, recht saftig gar und schneidet, wenn er erkaltet ist, die Brust in einem Stück heraus, so daß das Gerippe mit den darin befindlichen Keulen so zu sagen einen Kasten bildet. Nun löst man das Brustfleisch von den Knochen und schneidet es in dünne runde Scheiben; eben so schneidet man einen Theil in Butter einpassirte Champignons in Scheiben. Dann kocht man aus guter Bouillon mit Weißmehl und einem Glase Wein eine dicke Sauce ein, legirt sie mit 4 Eigelben und schärft sie mit Citronensaft ab. Mit dieser Sauce vermischt man die geschnittenen Ingredienzien, füllt dies Ragout an die Stelle der Brust in den Puter, bestreut es mit geriebenem Parmesankäse und beträufelt es mit zerlassener Butter. Dann kocht man ¾ Pfund gereinigten Reis mit ¾ Quart Bouillon, ¼ Pfund Butter und einer mit Nelken gespickten Zwiebel langsam weich, doch so, daß er körnig bleibt, und vermischt ihn mit 4 Loth geriebenem Parmesankäse. Hierauf legt man den gefüllten Puter auf eine lange Schüssel, welche die Ofenhitze aushält, richtet den Reis ringsum an, streicht ihn mit dem Messer glatt, bestreut ihn mit Parmesankäse und beträufelt ihn mit zerlassener Butter. Nun schiebt man die Schüssel in den ziemlich heißen Ofen und giebt sie, sobald Puter und Reis eine schöne Farbe haben, ohne Sauce zur Tafel.

614. Braisirter Puter mit Champignons-Sauce (spr. Schampinjongh-Sohße).

Der Puter wird dressirt, mit gesalzenen Speckbarden umwickelt und wie der Kapaun in Nr. 583 langsam weich braisirt. Dann passirt man einen Theil geputzte Champignons in Citronensaft und Butter ein, kocht von der durchgegossenen und entfetteten Puterbrühe mit Weißmehl und dem Champignons-Fond eine seimige Sauce, legirt sie mit Eigelb, schärft sie mit Citronensaft ab und preßt sie durch ein Tuch. Hierauf befreit man den Puter vom Bindfaden und den Speckbarden, tranchirt ihn, richtet ihn in seiner früheren Gestalt auf einer langen Schüssel an und maskirt ihn mit etwas von der Sauce, in welche man die in Scheiben geschnittenen Champignons gethan hat. Als Garnitur richtet man

entweder Reis, der wie in der vorigen Nummer, aber ohne Parmesankäse bereitet ist, um den Puter an, oder man giebt in Wasser und Salz weich gekochte Macaroni dazu, die man mit etwas von der Puter-Sauce, mit Butter und geriebenem Parmesankäse durchgeschwenkt hat.

615. Farcirter Puter.

Er wird wie der Kapaun in Nr. 588 bereitet, nur würde man zur Farce 2½ Pfund Kalbfleisch, 1¾ Pfund Schweinefett und etwa ½ Pfund Panade gebrauchen. Man kann auch geputzte und abgeschälte Trüffeln unter die Farce mischen und giebt eine Champignons- oder Trüffel-Sauce dazu.

616. Galantine von Puter.

Auch hier ist die Bereitungsart dieselbe, wie bei der Galantine von Huhn oder Kapaun (siehe Nr. 589), nur ist beinahe noch einmal so viel Füllung dazu erforderlich, außerdem löst man den Puter ganz aus den Knochen, das heißt, man nimmt auch die Knochen aus den Keulen, von denen man die Füße abgehauen, und aus den Flügeln heraus. Der Puter wird dann, sobald er gefüllt ist, in ein Tuch fest eingewickelt, dies an beiden Enden mit Bindfaden gebunden und die Galantine mit dem zerhackten Gerippe in 1½—2 Stunden ganz langsam weich gekocht. Man nimmt sie nun heraus, läßt sie zwischen zwei mit einem Gewicht beschwerten Blechen erkalten, wickelt sie aus dem Tuch, entfernt den Bindfaden und schneidet sie in dünne Querscheiben, die man durch einen Längenschnitt in zwei Theile trennt. Die so tranchirte Galantine wird auf einer langen Schüssel in ihrer früheren Gestalt angerichtet, mit Tafelbouillon bestrichen, mit fein gehackter Fleischgallerte bestreut und damit, sowie auch mit sauberen Gallert-Croutons, ringsum garnirt. Man giebt auch mitunter eine Remouladen-Sauce apart dazu. Zur Gallerte kann man die durchgegossene und entfettete Puterbrühe, die man mit so vielem Stand von Kalbsfüßen vermischt, daß sie fest genug wird, verwenden und die Gallerte wie in Nr. 81 davon bereiten.

617. Blanquette (spr. Blanghkett) von Puter.

Man bereitet es wie das Blanquette von Kapaunen in Nr. 609 und richtet es beliebig in einem Reis- oder Kartoffelrande (siehe Nr. 451 und 508) an.

618. Magnonaise (spr. Manjonähs') von Puter.

Dieselbe wird gleichfalls wie die Magnonaise von Huhn oder Kapaun in Nr. 606 bereitet. Um sie in der Art, wie die beigegebene Zeichnung es darstellt, anzurichten, läßt man rohes Eiweiß, welches durch ein Sieb gestrichen, in einer mit Butter ausgeschmierten Form au bain-marie fest werden, ohne daß es kocht, stürzt es dann auf einen Bogen Papier und schneidet es in nicht zu dicke Scheiben. Diese schneidet man

Fig. 56.



wieder in anderthalb Zoll breite Bänder, von denen man 8 Stück so lang macht, als die Randform, die man hierzu gebraucht, hoch ist, 8 andere aber nur so lang, als der Boden der Randform breit ist. Diese Eiweißbänder verziert man nun mit beliebigen Mustern von in Scheiben geschnittenen Trüffeln, rother Pökelzunge, hart gekochtem Eigelb oder Petersilienblättern, doch taucht man jeden Theil der Verzierung in recht feste zerlassene Fleisch-Gallerte und legt ihn dann erst auf das Eiweiß. Sind alle Bänder verziert, so gießt man die Randform dünn mit recht klarer Fleisch-Gallerte aus, legt, wenn diese auf dem Eise erstarrt ist, auf den Boden der Form die 8 kürzeren Bänder in gleichmäßiger Entfernung von einander und stellt die 8 längeren Bänder aufrecht an den Rand der Form, doch so, daß sie genau auf den ersteren stehen. Nun gießt man in die Form ein paar Löffel Fleisch-Gallerte, und wenn diese erstarrt ist, wieder ein paar Löffel und so fort, bis die Form voll ist. Beim Anrichten taucht man diese einen Augenblick in heißes Wasser, stülpt sie auf eine runde Schüssel und hebt sie ab. In dem Rande richtet man das Puterfleisch mit der Magnonaisen-Sauce recht hoch an und übergießt das Ganze recht glatt mit Sauce.

XII. Von den Tauben.

Junge Tauben giebt es, mit Ausnahme der drei Wintermonate, fast das ganze Jahr hindurch. Sie unterscheiden sich von den älteren durch den Schnabel, welcher dicker ist und sich leicht zerbrechen läßt. Man darf sie nicht zu lange hängen lassen, weil die im Kropfe befindlichen Erbsen dem Fleische leicht einen unangenehmen Geschmack mittheilen.

619. Gebratene Tauben.

Hat man die jungen Tauben gesengt, ausgenommen und gewaschen, so stutzt man die Zehen von den Füßen ab, steckt diese, auf die Keulen zurückgebogen, mit dem Kniegelenk in eine an der unteren Seite der Keule eingeschnittene Oeffnung und macht mit dem Finger die Haut, ohne sie zu zerreißen, über der Brust los. Dann bereitet man eine Semmel-Farce nach Nr. 29, thut sie in eine Papierdüte (siehe Seite 262) und spritzt damit die Farce in den Kropf und zwischen die Haut und das Brustfleisch. Nun befestigt man die Kropfhaut vermittelst Bindfadens auf dem Rücken und bratet die Tauben mit Butter im Ofen oder in einer Kasserolle auf langsamem Feuer weich, wozu etwa eine Stunde erforderlich ist. Beim Anrichten befreit man die Tauben vom Bindfaden, schneidet sie in zwei Hälften und giebt sie mit der wie gewöhnlich losgekochten Bratenjus zur Tafel.

620. Geröstete Tauben (à la crapaudine [spr. a la krapodiehn]).

Sind die Tauben wie gewöhnlich vorbereitet und die Füße wie in der vorigen Nummer eingesteckt, so durchschneidet man die Tauben auf dem Rücken vom Steiß bis zum Halse, klopft sie mit dem Hackmesser auf der Brustseite breit, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und taucht sie in zerlassene Butter und dann in geriebene Semmel. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten legt man die Tauben auf den Rost und läßt sie über langsamem Kohlenfeuer von beiden Seiten braun rösten. Man giebt sie mit einer klaren Jus oder mit folgender Sauce: Eine oder zwei Schalotten werden fein gehackt, mit Butter auf dem Feuer einpassirt, mit Bouillon oder Jus, einem Löffel voll Estragon-Essig und einem Löffel voll geriebener Semmel zu einer seimigen Sauce gekocht und unter die gerösteten Tauben gegossen.

621. Frikassee von Tauben.

Man kann die vier von Nr. 596—599 beschriebenen Fricassees auch von Tauben bereiten und diese entweder roh in Stücke hauen oder erst in Bouillon gar kochen und dann zerlegen. In der ferneren Bereitung richtet man sich nach den in obigen Nummern enthaltenen Vorschriften.

622. Tauben-Cotelettes mit grünen Erbsen.

Die Tauben werden, nachdem sie vorbereitet sind, roh in zwei Hälften geschnitten, aus denen man so viel wie möglich alle Knochen bis auf die Keulenknochen entfernt, und die Füße dann durch eine in die untere Seite der Keule geschnittene Oeffnung gesteckt, so daß die Taubenhälften das Aussehen von Cotelettes bekommen. Dann bestreut man diese mit Pfeffer und Salz, panirt sie in Ei und geriebener Semmel, bratet sie in Butter von beiden Seiten gelbbraun und richtet sie kranzförmig an. Die ausgepahlten grünen Erbsen verliest man, wäscht sie rein und kocht sie mit einem Stück Butter, mit Salz, einem Petersilienbouquet und einer Zwiebel in einer halben Stunde gar, macht sie mit etwas Buttermehl und einem Stück Zucker fertig und richtet sie in der leeren Mitte der Tauben an.

623. Tauben mit Morcheln.

Die Tauben werden vorbereitet, dressirt und in Bouillon mit Wurzelwerk, einer Zwiebel und Salz gekocht, und wenn sie erkaltet sind, in Hälften geschnitten. Die durchgegossene und entfettete Taubenbrühe kocht man mit etwas Kalbfleischbrühe zu einem dünnen Syrup ein, in welchen man die Taubenhälften legt und schön glaciren läßt. Die Morcheln werden nach Nr. 7 gereinigt, mit einem Stück Butter, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie geschwitzt, mit Mehl bestäubt und mit etwas Bouillon klar gerührt. Wenn sie dann noch einige Zeit gedämpft haben, vermischt man sie mit einer Liaison von 3—4 Eigelben und einem Stück Butter und thut sie in die Mitte der kranzförmig angerichteten Taubenhälften.

XIII. Von der Gans.

Die jungen Gänse liefern schon im Monat Mai und Juni einen schmackhaften Braten, sind aber erst im September vollständig ausgewachsen und werden auch dann erst gemästet. Sind die Gänse ausgewachsen, so unterscheidet man die jungen von den alten dadurch, daß sich bei ersteren der Schnabel leicht entzwei brechen und die Gurgel zwischen den Fingern leicht zerdrücken läßt. Bei gemästeten Gänsen hat man darauf zu sehen, daß das Fett recht weiß und hart sei; hat es eine sehr gelbe Farbe, so ist die Gans mit Leinsamen gefüttert und hat einen öligen Geschmack, der namentlich das Schmalz ungenießbar macht.

624. Gebratene Gans.

Nachdem man die Gans recht sauber gerupft hat, sengt man sie über einer Spiritusflamme, wischt sie mit einem Tuche rein ab, stoppelt sie, durchschneidet die Haut an der Brust rings um den Hals, zieht aus der Oeffnung den Schlund und die Gurgel heraus, macht mit dem Finger die Eingeweide in der Brust los und entfernt sie durch einen Querschnitt durch den After. Dann haut man den Hals, die Flügel und die Füße ab, wäscht die Gans, trocknet sie innen und außen ab, reibt sie inwendig mit Salz ein und füllt sie mit geschälten oder ungeschälten Aepfeln und etwas Beifuß. Nun dressirt man die Gans mit einer Nadel und Bindfaden, zieht die Bauchhaut mit dem Afterloch über den Steiß, um die Aepfel fest einzuschließen, legt die Gans in eine Bratpfanne, bestreut sie mit Salz, gießt etwas Wasser unter und läßt sie unter fleißigem Begießen in 2—3 Stunden weich braten. Sobald sich viel Fett unter dem Braten gesammelt hat, schöpft man es mit einem Löffel ab und hütet es besonders vor dem Verbrennen, wodurch es bitter würde. Nur wenn die Gans während des Bratens sich zu sehr färbte, darf man sie mit Papier zudecken, sie aber niemals umkehren. Man tranchirt die Gans, wie es Seite 10 beim Puter beschrieben ist, nimmt die Aepfel mit einem Löffel heraus und giebt sie entweder auf einer Assiette apart oder um die Gans angerichtet*). Den Bratensatz kocht man mit etwas Wasser

*) Man kann die Aepfel auch in Scheiben schneiden, mit etwas Zucker, gehackter Citronenschale, geriebener Semmel und ausgequollenen großen Rosinen vermischen und dann in die Gans füllen.

oder Jus los, entfettet ihn, gießt ihn durch und macht ihn mit etwas Klarmehl dünn seimig.

Die junge Gans wird ebenso vorbereitet und dann in Butter, aber ungefüllt, in einer Stunde weich gebraten.

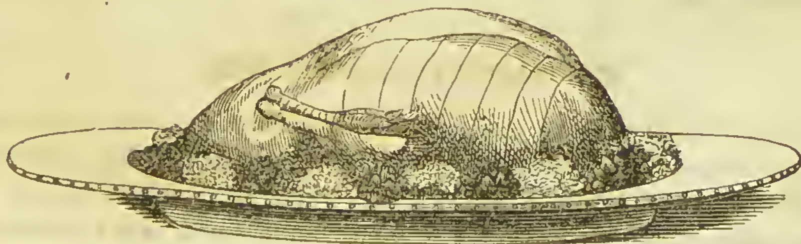
625. Gans mit Maronen (Kastanien).

Nachdem man die Gans wie in der vorigen Nummer vorbereitet, hackt man die Gänseleber, die man von der Galle befreit hat, fein, ebenso eine Zwiebel, läßt Beides mit etwas Gänsefett auf dem Feuer schwitzen, thut etwa 2 Pfund Maronen, die man von den Schalen befreit (siehe Nr. 10), sowie Salz dazu und läßt diese mit der Leber weich dämpfen. Dann füllt man die Gans damit, bratet sie wie in der vorigen Nummer weich, tranchirt sie wie gewöhnlich, schwenkt die Maronen mit Jus, die man mit einem Stück Zucker und Klarmehl seimig gekocht hat, durch, so daß sie damit glacirt sind, und richtet sie um die Gans an.

626. Braisirte Gans mit Gemüsen.

Man nimmt dazu eine junge, fleischige, aber nicht sehr fette Gans, bereitet sie wie in Nr. 624 vor und dressirt sie mit einer Nadel und Bindfaden, indem man die daran gelassenen Füße auf die Keulen zurückbiegt und so befestigt. Hierauf legt man die Gans in ein passendes Geschirr, gießt so viel Wasser oder Bouillon dazu, daß sie davon bedeckt ist, garnirt sie mit einer Zwiebel, mit viel jungem Wurzelwerk, einem Petersilien-Bouquet und Salz, bedeckt sie mit einem Butterpapier und läßt sie langsam in einer Stunde weich dämpfen. Unterdessen putzt man verschiedene junge Gemüse, wie Mohrrüben, Spargel, grüne Erbsen, Gurken

Fig. 57.



u. s. w., formt sie und kocht sie, wie es in Nr. 335 angegeben. Ist die Gans weich, so gießt man die Brühe davon durch ein Sieb, entfettet sie

und kocht sie mit Weißmehl zu einer seimigen Sauce ein, die man mit etwas gehackter Petersilie vermischt. Nun tranchirt man die Gans, legt sie so gut als möglich in ihrer früheren Gestalt auf eine lange Schüssel und richtet ringsum die Gemüse, indem man sie nach der Farbe ordnet, in kleinen Häufchen an. Mit der Sauce maskirt man die Gans und giebt den Rest in einer Saucière apart dazu.

627. Galantine von Gans.

Diese wird ebenso bereitet, wie die Galantine von Puter in Nr. 616.

628. Gänseklein.

Der Kopf, der Hals und die Flügel werden gerupft, gesengt, mit einem Tuch rein abgewischt und dann in Stücke geschnitten. Vom Kopf haut man noch den Schnabel ab und sticht die Augen aus. Die Füße sengt man, um sie von der Haut zu befreien, schneidet die innere und äußere Haut vom Magen ab, beputzt das Herz und wäscht das Gänseklein in lauwarmem Wasser gut ab. Hierauf kocht man es in Wasser mit einer Zwiebel, in Streifen geschnittenen jungen Petersilienwurzeln und einem Stückchen Lorbeerblatt weich, nimmt es, sowie auch die Persilienwurzeln, mit dem Schaumlöffel heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb und kocht davon mit geriebener Semmel oder Weißmehl eine seimige Sauce, die man mit gehackter Petersilie vermischt. In diese Sauce thut man das Gänseklein und die Wurzeln, läßt es darin noch einige Zeit kochen und schwenkt es beim Anrichten mit einer Prise Pfeffer und einem Stück frische Butter durch.

Man kann außer den Petersilienwurzeln noch Mohrrüben und Sellerie, oder statt der Wurzeln Semmelklöße, die nach Nr. 52 bereitet sind, zum Gänseklein thun.

629. Gänseklein mit weißen Rüben.

Das Gänseklein wird wie in der vorigen Nummer weich gekocht und in der durchgegossenen Brühe weiße Rüben, die man geputzt, gewaschen und blanchirt hat, vollends gar gekocht. Dann verkocht man die von den Rüben abgegossene Brühe mit Braunmehl und einem Stück Zucker seimig, thut das Gänseklein, die Rüben und nach Belieben geschälte und in Wasser und Salz abgekochte Kartoffeln in die Sauce und vermischt Alles gut mit einander.

630. Schwarzsauer von Gänseklein.

Hierzu gebraucht man das Blut der Gans, welches man in einen Topf mit etwas Essig aufgefangen und gut durchgequirlt hat. Nachdem man das Gänseklein nur in Wasser und Salz gar gekocht hat, schält man ½ Metze Birnen, schneidet sie in Hälften, befreit sie vom Kerngehäuse und kocht sie in Wasser mit Citronenschale, Zimmet, Zucker und einem Löffel Essig in einer gut verzinnten Kasserolle, bis sie weich und recht roth werden. Nun vermischt man die durchgegossene Gänsebrühe mit der Birnenbrühe, läßt Beides aufkochen, rührt das durch ein Sieb gegossene und mit einem Löffel Mehl und gestoßenen Nelken klar gequirlte Gänseblut dazu, läßt die Sauce seimig kochen, thut das Gänseklein und die Birnen hinein und läßt das Ganze gut mit einander durchkochen. Von ½ Pfund abgeschälter, eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel bereitet man mit ¼ Pfund Butter, die man mit 4—5 Eiern zu Sahne rührt, und 6 Loth Mehl eine nicht zu feste Kloßmasse, würzt sie mit Salz und Muskatnuß, sticht mit einem Eßlöffel Klöße in kochendes Wasser, nimmt sie, sobald sie gar, das heißt beim Durchschneiden innen trocken sind, mit dem Schaumlöffel heraus und mischt sie unter das Schwarzsauer.

Hat man keine frischen Birnen, so verwendet man statt derselben Backobst, welches man recht rein abwäscht, in Wasser mit Citronenschale, Zimmet und zuletzt mit Zucker weich kocht und wie die Birnen behandelt.

631. Gänseklein mit Aepfeln.

Das Gänseklein kocht man in Wasser und Salz gar, schneidet ½ Metze Aepfel in Viertel, schält sie, befreit sie von den Kernhäusern und kocht sie mit nicht zu vielem Wasser, mit Zucker, auf dem man etwas Citronenschale abgerieben, und Zimmet weich. Die Gänsekleinbrühe wird dann durchgegossen, entfettet und mit Braunmehl und der Apfelbrühe zu einer seimigen Sauce gekocht, die man mit etwas Zuckerfarbe braun färbt. Nun mischt man die Aepfel und das Gänseklein mit der Sauce, thut gereinigte und mit Wasser ausgequollene Corinthen dazu und läßt Alles zusammen gut heiß werden. Beim Anrichten bratet man in Würfel geschnittene Semmel in Butter braun und giebt sie über das Gänseklein.

632. Spickgans und Pökelgans.

Nachdem die Gans sauber vorbereitet und ausgenommen ist, haut man den Hals, die Flügel und Füße ab, löst die Keulen aus und schneidet die Brust von den Rückenknochen los, indem man so viel von der Bauchhaut als möglich daran läßt. Nun reibt man die Keulen sowohl als die Brust mit Salz und Salpeter ein, legt sie fest in ein passendes Geschirr, deckt einen passenden hölzernen Deckel, den man mit einem Stein oder Gewicht beschwert, darüber und läßt die Gänsestücke 5—6 Tage in Salz liegen. Dann trocknet man die Pökelbrust rein ab, wickelt sie in Papier und läßt sie räuchern. Die Keulen und die Rippenstücke kocht man in Wasser mit Zwiebeln, Wurzelwerk und Gewürz weich und giebt sie mit Sauerkohl, Grünkohl, weißen Rüben u. s. w.

633. Weißsauer von Gans.

Man verwendet dazu entweder die Keulen und Rückenstücke von Gänsen, aus denen man Spickgänse bereitet, oder man haut eine oder mehrere sauber geputzte und ausgenommene Gänse in schöne Stücke, wäscht diese recht rein und setzt sie mit 4—5 Kalbsfüßen, die man kleingehauen, mit hinreichendem Wasser zum Feuer. Dann schäumt man sie rein aus, thut Salz, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblätter, einige von den Kernen befreite Citronenscheiben, Thymian, Basilicum und etwas guten Essig dazu und läßt die Gänsestücke langsam weich kochen und in der Brühe halb kalt werden. Die Brühe gießt man dann durch ein Tuch, entfettet sie und klärt sie, nachdem man ihr mit Estragonessig und Salz einen recht pikanten Geschmack gegeben, mit dem Weißen einiger Eier, indem man die in Nr. 81 gegebenen Andeutungen befolgt, und gießt die Brühe durch eine Serviette, die man über einen Stuhl gespannt hat. Hierauf legt man das Gänsefleisch in einen Steintopf oder ein Glas, gießt die geklärte Brühe über, bedeckt den Topf mit einer angefeuchteten Schweineblase und verwahrt ihn an einem kühlen Ort. Man kann auch, wenn die Brühe über dem Fleisch erstarrt ist, geschmolzenes Hammel- oder Rinderfett darüber gießen, wodurch man das Weißsauer längere Zeit gut erhalten kann.

634. Ragout (spr. Raguh) von Gans.

Man bereitet es aus Resten von Gänsebraten, schneidet das Fleisch in beliebige Stücke, kocht die Knochen mit Bouillon oder Jus, einer Zwiebel und Wurzelwerk aus und bereitet aus der davon gezogenen Brühe mit Braunmehl, einem Glase Weißwein, etwas Essig und einem Stück Zucker eine seimige Sauce, die man, wenn sie nicht Farbe genug hat, mit etwas Zuckerjus braun färbt und über das Gänsefleisch gießt. Nun läßt man das Ragout recht heiß werden und mischt es nach Belieben auch wohl mit frischen Gurken, die man wie Seite 142 bereitet hat.

635. Gebratene Gänseleber.

Nachdem man die Leber von der Galle befreit und rein gewaschen hat, schneidet man sie in dicke Scheiben, bestreut diese mit Pfeffer und Salz, wälzt sie in Mehl und bratet sie in gelb gemachter Butter rasch gar, damit sie recht saftig bleibt. Dann vermischt man die Butter mit einem paar Löffel guter Jus und giebt sie als Sauce zur Leber.

636. Sauté (spr. Soteh) von Gänseleber mit Trüffeln.

Zu dieser äußerst wohlschmeckenden Schüssel verwendet man die fetten Lebern von genudelten Gänsen, welche man in der Regel in den Monaten Oktober bis Januar erhält. Die mittelgroßen Lebern im Gewicht von 1—1½ Pfund eignen sich am besten, die größeren (man findet welche, die bis 2 Pfund schwer sind) werden zu Gänseleber-Pasteten verwendet. Für 10 Personen nimmt man 2 Gänselebern, befreit sie von der Haut, entfernt die grünen Stellen, wo die Galle gesessen hat, und schneidet sie in anderthalb Finger dicke Scheiben, die man herzförmig wie ein Hühnerfilet zustutzt. Auf jedes Leberstück legt man eine runde oder halbmondförmige Trüffelscheibe, legt die Stücke dicht neben einander in eine mit Butter ausgestrichene flache Kasserolle, bestreut sie mit Salz, übergießt sie mit geklärter Butter und bedeckt sie mit einem runden Papier. Die Abgänge der Lebern schwitzt man mit ¼ Pfund Butter, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel und den Schalen der sauber gebürsteten Trüffeln auf raschem Feuer steif, stößt sie im Mörser mit einem Viertel so viel Panade, Salz und Pfeffer fein, streicht sie durch ein Sieb und verbindet sie mit 5—6 Eigelben. Hierauf setzt man ein wenig von der

Farce in einer kleinen Form einige Augenblicke in den Ofen, um sich von der Haltbarkeit derselben zu überzeugen, und zwar muß sie locker, aber fest genug sein, um die Leberstücke darauf anrichten zu können. Dann füllt man die Farce in eine mit Butter ausgestrichene glatte Randform und läßt sie au bain-marie eine halbe Stunde lang nur ziehen, nicht kochen. Beim Anrichten sautirt man die Leberstücke auf raschem Feuer von beiden Seiten steif, trocknet sie auf einem Tuch ab, richtet sie auf dem inzwischen gestürzten Leberrand kranzförmig an, übergießt sie mit einer nach Nr. 211 bereiteten Trüffel-Sauce, thut in die leer gebliebene Mitte in Scheiben geschnittene Trüffeln, die man mit Butter und etwas Rothwein gar geschwitzt hat, und giebt die übrige Sauce in einer Saucière apart.

637. Pain (spr. Pängh) von Gänselebern, kalt.

Man bereitet von einer oder zwei Gänselebern eine Farce wie in der vorigen Nummer, nur nimmt man statt der Butter geschabten Luftspeck (auf 1 Pfund Leber ¼ Pfund Speck), mischt die Farce, wenn sie durchgestrichen ist, mit würflig geschnittenen Trüffeln und macht sie in einer glatten, mit dünnen Speckbarden ausgelegten Form in einer Stunde im Ofen au bain-marie gar. Ist der Pain erkaltet, so wird er gestürzt und dann wie der kalte Leberkuchen in Nr. 440 angerichtet und verziert.

638. Gänseschmalz.

Nachdem man das Bauchfett, so wie das Fett von den Därmen recht rein ausgewässert hat, schneidet man es in kleine Stücke und läßt es mit einem Apfel, einer Zwiebel und etwas Beifuß langsam braten, bis es aufhört zu kröschen, und preßt es durch ein Sieb. Man kann das Fett auch zugleich mit der Gans in die Bratpfanne legen und so ausbraten, ebenso kann man, um dem Schmalz mehr Festigkeit zu geben, etwas frisches Schweinefett mit demselben ausbraten. Körnig wird reines Gänseschmalz dadurch, daß man es gefrieren läßt.

XIV. Von der Ente.

Es gelten hier dieselben allgemeinen Bestimmungen, wie sie bei der Gans angegeben. Auch ist die Bereitungsart dieselbe.

639. Gebratene Ente.

Sie wird wie die Gans in Nr. 624 vorbereitet, gefüllt und in 1½—2 Stunden weich gebraten.

640. Geschmorte Ente mit Oliven-Sauce.

Man läßt die Ente, ohne sie zu füllen, sich in Butter von allen Seiten schön braun färben, gießt dann etwas Bouillon oder Weißwein dazu und läßt sie recht kurz weich schmoren. Dann kocht man den Fond mit etwas Jus los, gießt ihn durch, entfettet ihn, verkocht ihn in einer nach Nr. 219 bereiteten Oliven-Sauce, zerlegt die Ente, maskirt sie mit der Sauce und giebt die übrige apart dazu.

641. Geschmorte Ente mit Teltower Rüben.

Die Ente wird wie in der vorigen Nummer gar geschmort und eine halbe Metze Teltower Rüben werden geputzt, warm gewaschen und einige Zeit in kochendem Wasser blanchirt. Dann läßt man ein Stück Butter in einer Kasserolle zergehen, schüttet einen Löffel voll gestoßenen Zucker dazu und läßt beides unter fortwährendem Rühren schön braun färben. Hierauf thut man ein paar Löffel Mehl dazu und rührt dies mit Jus oder Bouillon, die man mit Zuckerfarbe gefärbt, klar und kocht davon eine dünnseimige Sauce, in welche man die Rüben thut und sie weich und kurz einkochen läßt. Nun wird die Ente zerlegt, der Fond aber losgekocht, durchgegossen, entfettet und theils an die Rüben gethan, theils mit etwas Klarmehl seimig gekocht. Die Ente richtet man in der Mitte einer Schüssel an, übergießt sie mit der seimigen Jus und garnirt sie ringsum mit den Rüben, an welche man, wenn sie nicht süß genug sind, noch etwas Zucker thut.

642. Enten mit Maronen (Kastanien).

Die Enten werden entweder wie in der vorigen Nummer geschmort, oder aus den Knochen gelöst (desossirt, siehe Seite 23), inwendig gesalzen, mit einer Farce, die man wie in Nr. 588 bereitet, gefüllt, dann zu-

genäht, in ein Tuch oder ein Butterpapier gewickelt und mit Bouillon, Salz, Gewürz, Zwiebeln, Wurzelwerk und den klein gehauenen Knochen der Enten in einer Stunde weich gekocht. Hierauf schält man 1½ Pfd. Maronen, brüht sie, zieht die zweite Haut davon ab und kocht sie mit etwas Jus, einem Stück Butter und Zucker weich. Die Brühe der Maronen kocht man mit dem losgespülten und entfetteten Fond der geschmorten Ente oder mit der durchgegossenen und entfetteten Brühe der farcirten Ente mit Braunmehl und Weißwein zu einer seimigen Sauce ein und thut einen Theil davon auf die Maronen, während man den anderen im bain-marie heiß stellt. Nun schneidet man die geschmorte Ente in Stücke, oder wenn sie farcirt ist, in Querscheiben, richtet sie in ihrer früheren Gestalt auf einer langen Schüssel an, maskirt sie mit der Sauce und garnirt sie ringsum mit den Maronen. Die übrige Sauce füllt man in eine Saucière.

643. Braisirte Ente mit Wirsingkohl.

Nachdem man die Ente sauber vorbereitet und rein gewaschen hat, dressirt man sie mit einer Packnadel und Bindfaden zu schöner Form und läßt sie in einem passenden Geschirr mit fetter Bouillon, Zwiebeln, Gewürz und Wurzelwerk, mit einem Butterpapier zugedeckt, weich kochen. Dann schneidet man 6—8 kleine Wirsingkohlköpfe nach Beseitigung der äußeren Blätter in Viertel, entfernt die Strünke, doch so, daß die Kohlblätter zusammenhalten, blanchirt sie einige Minuten in kochendem Salzwasser, gießt sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag und preßt die Kohlviertel mit der Hand aus, indem man sie zugleich zu länglich-runden Walzen formt. Diese legt man alsdann dicht neben einander in eine passende Kasserolle, deren Boden man mit dünnen Speckbarden bedeckt hat, streut Salz und Pfeffer darüber, thut eine mit Nelken gespickte Zwiebel dazu und füllt so viel von der fetten Entenbrühe darüber, daß der Kohl damit bedeckt ist. Nun läßt man ihn gut zugedeckt auf gelindem Feuer oder im Ofen langsam gar und kurz einkochen. Von der durchgegossenen und entfetteten Entenbrühe kocht man mit Braunmehl eine seimige Sauce ein, die man mit etwas Zuckerfarbe braun färbt, und füllt das Fett der Entenbrühe über die Ente, um sie darin heiß zu erhalten. Beim Anrichten tranchirt man die Ente, richtet sie auf einer langen Schüssel an, umgiebt sie mit den Kohlstücken und maskirt beides mit der Sauce.

XV. Vom Fasanen.

Fig. 58.



Die größten und fettesten Fasanen kommen aus den böhmischen Fasanerieen, und zwar vom December bis Ausgangs Februar. Das Alter erkennt man bei den Hähnen an den Sporen, welche bei jungen klein, bei älteren aber größer und scharf gespitzt sind, bei den Hühnern theils an dem Fett, welches bei jüngeren weiß, bei älteren aber röthlich gelb ist, theils daran, daß sich die Brust und der Steißknochen bei jungen Fasanenhühnern leicht einknicken lassen.

Das wilde Geflügel überhaupt muß längere Zeit an einem kühlen Orte mit den Federn aufbewahrt werden, damit es den pikanten Geschmack und Geruch (Fumet, spr. Fümeh) erhält, durch den es sich von dem zahmen Geflügel unterscheidet, doch darf es weder schlecht riechend noch dumpfig werden. Beim Einkauf kann man sich am besten durch den Geruch davon überzeugen, ob das Geflügel sich noch zum Gebrauch eignet. Das Ausnehmen muß so sauber wie möglich vollführt werden, damit man nicht nöthig hat, das Geflügel zu waschen, sondern es nur mit einem reinen Tuch außen und innen abzuwischen.

644. Gebratener Fasan.

Der Fasan wird gerupft, wobei man sich, namentlich wenn er fett ist, in Acht nehmen muß, daß man die Haut nicht zerreißt, dann leicht gesengt und wie ein Huhn ausgenommen. Hat man den Fasan mit einem reinen Tuch außen und innen sauber abgewischt, so haut man die Klauen von den Füßen und den Hals dicht an der Brust ab, dressirt den Fasan mit Bindfaden und umwickelt ihn mit gesalzenen Speckbarden oder spickt ihn, nachdem man ihn nochmals steif gesengt hat, mit feinen Speckfäden. (Hat man zwei Fasanen zu braten, so kann man den einen bardiren, den andern aber spicken.) Hierauf legt man den Fasan in eine Bratpfanne und bratet ihn mit Butter unter fleißigem Begießen in einer halben Stunde gar. Den Bratensatz kocht man mit etwas Bouillon los, gießt ihn durch und giebt ihn klar oder schwach seimig unter dem Braten. Um den Fasan vom Kapaun zu unterscheiden, kann man den mit einer Papierkrause umgebenen ungerupften Kopf und die langen Schwanzfedern, welche man in eine kleine Papier-Papillote steckt, auf beiden Enden der Schüssel legen.

645. Fasan mit Trüffeln (à la Périgeux, spr. a la Perigöh).

Man füllt ihn wie den mit Trüffeln gefüllten Kapaun in Nr. 587, läßt ihn längere Zeit liegen, damit er den Trüffelgeruch in allen Theilen annimmt, braisirt ihn dann entweder in einer guten Braise und giebt eine Sauce Perigord (Nr. 212) dazu, oder man bratet ihn am Spieß oder im Ofen und richtet ihn mit seiner Jus an.

646. Fasan mit Sauerkohl.

Der Fasan wird gesengt, ausgenommen und mit Bindfaden dressirt, wobei man die Füße auf die Keulen zurückbiegt und so befestigt. Dann drückt man etwa 2 Pfund Sauerkohl leicht aus (wäre er sehr sauer, so muß man ihn waschen), thut ihn in eine gut verzinnte Kasserolle, gießt so viel Wasser oder halb Wasser, halb Weißwein darüber, daß der Kohl davon bedeckt ist, legt ein Stück mageren Speck, den man in Wasser blanchirt hat, sowie eine Zwiebel, dazu und läßt ihn langsam eine Stunde lang kochen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man den Speck heraus, legt den Fasan in den Kohl, läßt ihn darin eine gute Stunde schmoren, bis er weich ist, nimmt ihn dann heraus und entfernt den Bindfaden und Speck. Hierauf schneidet man den Fasan in Stücke, richtet ihn an, garnirt ihn ringsum mit dem Sauerkohl, den man mit etwas Weißmehl

seimig gemacht, und belegt diesen mit dem in Scheiben geschnittenen mageren Speck.

647. Salmi von Fasan.

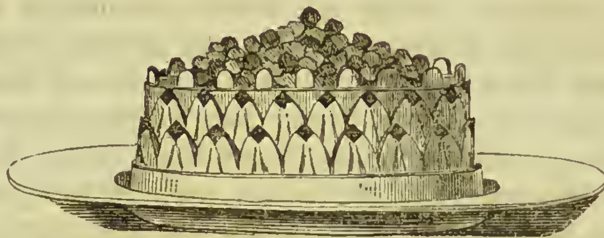
Der Fasan wird vorbereitet, mit Speckbarden belegt, in nur kurzer Zeit gebraten, damit er recht saftig bleibt und wenn er erkaltet ist, in schöne Stücke geschnitten, von denen man die Haut abzieht. Dann kocht man die fein gestoßenen Knochen und Abfälle mit nicht zu dunkler Jus, mit dem losgekochten Bratensatz der Fasanen und mit etwas Rothwein und einer mit Nelken gespickten Zwiebel eine Stunde lang, gießt die Brühe durch ein Sieb, entfettet sie und kocht sie zur Hälfte ein. Hierauf gießt man etwa ½ Quart braune Grund-Sauce zu der Fasanenbrühe, kocht Beides mit etwas Madeira seimig, preßt es durch ein Tuch und läßt dann die Fasanenstücke in der Sauce nur heiß werden, aber nicht kochen. Man richtet hierauf die Keulen unten auf der Schüssel und die Bruststücke über diesen im Kranz oder aufrecht aneinander gelegt an, und garnirt sie mit in dreieckig oder herzförmig geschnittenen und in Butter gelbbraun gebratenen Semmelcroutons. Außerdem können auch in Scheiben geschnittene Trüffeln unter die Sauce gemengt werden, wodurch der Salmi an Wohlgeschmack gewinnt.

648. Escalops von Fasanen (à la Durham, spr. a la Dörhäm).

Zwei recht altgeschlachtete Fasanen werden wie gewöhnlich vorbereitet, die Brüste, wie es beim Sauté von Hühnern in Nr. 602 beschrieben ist, ausgelöst, etwas breit geklopft und von der feinen Haut befreit. Dann schneidet man jedes Filet der Länge nach in zwei Theile und diese in ¼ Zoll dicke Querscheiben, die man leicht klopft und dann sauber abrundet in der Größe eines Achtgroschenstückes. Die so geformten Escalops legt man dicht neben einander in einen mit Butter ausgestrichenen Kasserolldeckel, bestreut sie leicht mit Salz und übergießt sie mit geklärter Butter. Das Keulenfleisch und die Abgänge der Bruststücke stößt man im Mörser fein, streicht es durch ein Sieb, rührt auf ½ Pfund Fleisch 12 Loth Butter mit 6 Eigelben zu Sahne und rührt nach und nach das Fleisch, Salz und Pfeffer, sowie ein Paar Löffel braune Sauce dazu. Dann läßt man ein wenig von der Farce in einer kleinen Form im bain-marie gar werden, probt sie, und fügt, wenn sie zu weich sein sollte, einige Eigelbe, wäre sie aber zu fest, noch etwas Sauce dazu. Eine bunte Randform streicht man dick mit Butter aus, verziert sie mit Mustern von in Scheiben geschnittenen Trüffeln (siehe die beigegebene

Figur), füllt sie behutsam mit der Farce und läßt diese im bain-marie in einer halben Stunde gar ziehen, ohne daß sie kocht. Endlich bereitet man von der aus den Fasanenknochen gezogenen Brühe eine Sauce wie in der vorigen Nummer, in welcher man die Schalen der sauber gebürsteten Trüffeln mit auskocht, und schneidet letztere in dünne runde Scheiben

Fig. 59.



von der Größe der Escalops. Beim Anrichten stürzt man den Farcerand behutsam auf eine runde Schüssel, sautirt die Escalops auf raschem Feuer von beiden Seiten steif, gießt die Butter davon ab, fügt die Trüffelscheiben sowie etwas Sauce hinzu, schwenkt Alles mit einander durch und füllt es in die leere Mitte des Randes. Die übrige Sauce giebt man in einer Saucière apart.

649. Gespickte Fasanenfilets (spr. Fileh).

Die Filets werden wie in der vorigen Nummer behandelt, die großen mit feinen Speckfäden gespickt, die kleinen mit halbmondförmigen Trüffelscheiben wie in Nr. 602 verziert, aus den gestoßenen Knochen aber mit Jus eine Brühe gezogen und davon eine Fümet-Sauce wie in Nr. 213 bereitet. Dann läßt man die großen Filets mit guter Jus in 10 Minuten gar kochen und schön glaciren, richtet sie mit ebensoviel herzförmig geschnittenen und in Buter gelbbraun gebratenen Semmelkroutons kranzförmig an, thut in die leergebliebene Mitte ein Ragout à la financière (spr. a la finanghßiähr) oder in Scheiben geschnittene Trüffeln und belegt sie mit den in geklärter Butter gar sautirten kleinen Filets. Die Sauce giebt man in einer Saucière apart.

650. Farcirte Fasanenkeulen.

Die Keulen von Fasanen, von denen man die Brüste zum Sauté (spr. Soteh) benutzt hat, werden mit so viel Haut als möglich von dem Gerippe geschnitten, die Knochen herausgelöst und die Keulen, nachdem

man sie inwendig mit Salz und Pfeffer bestreut hat, mit einer nach Nr. 24 bereiteten und mit gehackten Kräutern vermischten Kalbfleisch-Farce gefüllt. Dann näht man die Oeffnung zu, um die Farce fest einzuschließen, braisirt die Keulen in fetter Bouillon mit einer Zwiebel, Wurzelwerk und Gewürz weich, nimmt sie aus der Brühe und läßt sie zwischen 2 nur leicht beschwerten Blechen erkalten. Die Braise gießt man durch, entfettet sie und kocht sie zu einem dünnen Syrup ein, in welchem man die sauber zugestutzten Fasanenkeulen heiß macht und glacirt. Man verwendet sie als Beilagen zum Sauerkohl, Grünkohl, Linsen u. s. w.

XVI. Vom Rebhuhn.

Die Rebhühner werden schon Anfangs September oder noch früher geschossen, sind aber erst im Oktober vollständig ausgewachsen. Bis dahin kann man die jungen leicht an den gelben Füßen unterscheiden, später aber an der ersten in der Flügelspitze stehenden Schwungfeder, welche bei jungen Rebhühnern spitz, bei alten aber abgerundet ist.

651. Gebratenes Rebhuhn.

Nachdem man junge Rebhühner gerupft, gesengt und ausgenommen hat, wischt man sie mit einem Tuch rein aus, dressirt sie mit Bindfaden zu schöner Form und umwickelt sie mit gesalzenen Speckbarden oder spickt sie mit feinen Speckfäden. Dann läßt man in einer Bratpfanne Butter gelb werden, legt die Rebhühner hinein und bratet sie in 10—15 Minuten recht saftig gar. Je weniger man untergießt, desto besser wird der Braten gerathen. Ebenso kann man die Rebhühner, ohne sie zu bardiren oder zu spicken, in einer Kasserolle in gelber Butter in der angegebenen Zeit gar und zu schöner Farbe braten, doch vergesse man nicht, sie nach einiger Zeit zu salzen. Ganz vorzüglich schmecken die Rebhühner, wenn man sie, nachdem sie in Butter von allen Seiten braun gebraten, auf den Rücken legt und ¼ Quart saure Sahne dazu gießt, mit der man sie unter fleißigem Begießen vollends gar bratet. — Zerlegt werden die Rebhühner wie die Hühner, das heißt, man schneidet die beiden Keulen los und macht aus der Brust zwei Flügelstücke und ein Bruststück (siehe Fig. 11). Die Bratenjus wird wie gewöhnlich aus dem Bratensatz bereitet. Hat man die Rebhühner mit Sahne gebraten, so spült man diese mit etwas frischer Sahne los, gießt sie durch ein Sieb und giebt sie unter den Braten.

652. Rebhühner mit Trüffeln (à la Perigeux, spr. a la Perigöh).

Diese werden nach Nummer 587 bereitet.

653. Rebhühner mit Sauerkohl.

Die Bereitungsart ist wie die beim Fasan mit Sauerkohl in Nr. 646 beschriebene.

654. Sauté (spr. Soteh) von Rebhühnern mit Püree (à la vopalière, spr. a la wopaliähr').

Die Filets werden ausgeschnitten und weiter behandelt wie die Hühnerfilets in Nr. 602. Aus drei kleinen Filets setzt man, wie an derselben Stelle in der Anmerkung beschrieben, ein großes Filet zusammen, verziert alle mit einer halbmondförmigen Trüffelscheibe und setzt sie in geklärte Butter ein. Von den Keulen und Gerippen zieht man mit Jus, Rothwein und einer Zwiebel ein Fumet (spr. Fümeh), aus welchem man die Sauce wie in Nr. 213 bereitet und mit gehackten Trüffeln vermischt. Sind die Keulen weich, so löst man das Fleisch von den Knochen, stößt es im Mörser mit einigen Löffeln Fumet-Sauce fein, streicht es durch ein Sieb, vermischt es mit würflig geschnittenen Trüffeln und stellt es au bain-marie heiß. Die Filets werden beim Anrichten rasch sautirt und mit Sauce durchgeschwenkt, das Püree mit einem Stück Butter heiß gerührt, in die Mitte einer runden Schüssel gefüllt und mit den Filets umkränzt. Dann übergießt man alles mit der Sauce und giebt die übrige in einer Saucière apart.

655. Salmi von Rebhühnern.

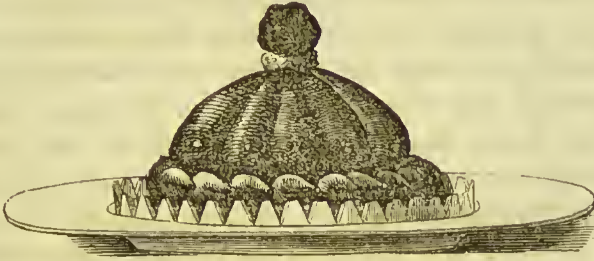
Die Rebhühner werden saftig gebraten, in saubere Stücke geschnitten und der Salmi weiter bereitet, wie es in Nr. 647 beschrieben ist.

656. Kalter Salmi von Rebhühnern (Chaufroid de perdreaux, spr. Schohfroa de Perdroh).

Nachdem man die Rebhühner recht saftig gebraten, schneidet man sie in saubere Stücke, die man von der Haut befreit, zieht aus den Knochen und Abfällen mit Jus und Rothwein ein Fumet, rührt dies, nachdem man es durchgegossen und entfettet hat, mit Braunmehl klar und läßt die Sauce an der Seite des Feuers langsam klar kochen, indem man das Fett und den Schaum rein abnimmt. Dann kocht man die Sauce mit ebensoviel geklärter Fleischgallerte zur Hälfte ein, preßt sie

durch ein Tuch und rührt sie in einer gut verzinnten Kasserolle auf dem Eise so lange, bis sie anfängt sich zu verdicken und ein hineingetauchtes Rebhühnerstück mit einer dünnen glänzenden Schicht Sauce überzogen ist. Hierauf taucht man mit einer Gabel die Rebhühnerstücke eins nach dem andern rasch in die Sauce und legt sie auf ein Platfond oder eine

Fig. 60.



flache Schüssel. Ist die Sauce fest geworden, so richtet man auf einer runden Schüssel zuerst die Keulenstücke und über diesen die Flügel- und Bruststücke in der auf der beigegebenen Zeichnung dargestellten Art an und verziert den Salmi mit einer recht schwarzen Trüffel, die man mit zerlassener Tafelbouillon glänzend überzogen hat. Um den Salmi thut man gehackte Fleischgallerte und dreieckige aufrechtstehende Gallert-Croutons.

657. Rebhühner mit Sauerkohl.

Man bereitet sie wie den Fasan mit Sauerkohl in Nr. 646, doch kann man auch alte Rebhühner dazu verwenden, die man, nachdem sie vorbereitet sind, mit gewürzten und gesalzenen Speckfäden spickt, in einer fetten Braise dreiviertel weich schmort und dann in dem Sauerkohl vollends gar dämpfen läßt. Die Braise gießt man durch ein Sieb, kocht sie zur Hälfte ein, thut einen Theil davon an den Sauerkohl und macht die übrige mit etwas Kartoffelmehl seimig, um die Rebhühner, nachdem sie geschnitten sind, damit zu glaciren.

658. Pain (spr. Pängh) von Rebhühnern (Rebhühnerkäse).

Auch hierzu kann man alte Rebhühner statt der jungen verwenden. Man durchzieht sie mit groben, in Salz und Gewürz gewälzten Speckfäden, macht sie in einer Braise gar und stößt das Fleisch davon, nachdem man es von der Haut und den Sehnen befreit, im Mörser fein und streicht es durch ein Sieb. Von der durchgegossenen Rebhühnerbrühe

kocht man mit Braunmehl und einem Glase Weißwein eine dicke Sauce ein, rührt auf 1 Pfund Rebhühnerfleisch ½ Pfund Butter mit 8 Eigelben zu Sahne, thut nach und nach das durchgestrichene Fleisch, die Sauce, und wenn man es liebt, ¼ Pfund geriebenen Parmesankäse, sowie Pfeffer und Salz dazu und füllt die Masse in eine runde oder viereckige mit Butter ausgestrichene Form, deren Boden man mit einer Patrone, siehe Seite 28, bedeckt hat. Hierauf bäckt man den Pain, dessen obere Seite man gleichfalls mit einem Butterpapier bedeckt hat, au bain-marie in einer Stunde im nicht zu heißen Ofen gar, stürzt ihn, wenn er kalt ist, auf eine runde Schüssel, bestreicht ihn entweder mit zerlassener Tafelbouillon und verziert ihn wie den kalten Leberkuchen in Nr. 440, oder man legt einen Rand von steifem Papier dicht um den Pain, doch so, daß das Papier über denselben etwa einen halben Finger hoch hinausragt, und befestigt ihn mit Bindfaden. Dann gießt man geklärte Butter über den Pain, die, da sie durch das Papier verhindert wird, abzulaufen, in einer Platte über demselben erstarrt. Nun schneidet man den Pain in schöne Scheiben und richtet diese halb übereinander liegend kranzförmig so an, daß der an jeder Scheibe befindliche Butterstreifen zu sehen ist. Man garnirt ihn mit gehackter und in Croutons geschnittener Fleischgallerte.

XVII. Von der Wachtel.

Die Wachtel hat ein zartes Fleisch, das an Wohlgeschmack dem der Rebhühner gleichkommt. Am fettesten sind sie im Herbst, ehe sie ihre Wanderung nach dem Süden antreten, doch muß man sie nicht allzu lange vor dem Gebrauch liegen lassen, da das Fett leicht einen ranzigen Geschmack annimmt.

659. Gebratene Wachteln.

Nachdem man die Wachteln recht behutsam gepflückt hat, ohne das Fett zu zerreißen, sengt man sie leicht über einer Spiritusflamme, nimmt sie aus und wischt sie mit einem Tuche rein ab. Dann stopft man die gewaschene und von der Galle befreite Leber in den Kropf, dressirt die Wachteln mit Bindfaden, bedeckt sie mit gesalzenen Speckbarden und bratet sie in Butter im Ofen oder auf langsamem Feuer in einer Viertelstunde saftig gar. Beim Anrichten entfernt man den Bindfaden, legt die Wachteln, mit der Speckbarde bedeckt, auf eine Schüssel und gießt die mit etwas Jus ausgespülte Butter unter.

660. Wachteln mit Schoten (grünen Erbsen).

Hat man die Wachteln wie in der vorigen Nummer vorbereitet, dressirt und mit Speckbarden umwickelt, so schneidet man mageren Speck in grobe Würfel, schwitzt ihn gelblich, thut etwas Mehl dazu und rührt dies mit guter Bouillon klar. Sobald die Sauce kocht (sie darf nur schwach seimig sein), legt man die Wachteln hinein, fügt eine Zwiebel, ein Petersilien-Bouquet, Salz, Pfeffer und ein Stückchen Lorbeerblatt hinzu und läßt sie gut zugedeckt langsam in einer halben Stunde weich dämpfen. Dann nimmt man die Wachteln, so wie den Speck heraus, gießt die Sauce durch ein Sieb und kocht darin 4 Metzen ausgepahlte, verlesene und gewaschene grüne Erbsen weich, gießt diese auf einen Durchschlag, kocht die Sauce mit einem Stückchen Zucker recht seimig ein und vermischt sie mit den Erbsen und dem Speck. Beim Anrichten befreit man die Wachteln, welche man in etwas von ihrer Sauce heiß gehalten, vom Speck und dem Bindfaden, legt sie auf eine Schüssel und richtet die Erbsen darüber an.

XVIII. Von den Schnepfen.

Die bei uns am häufigsten angetroffenen Arten sind die Waldschnepfe, die Beccassine und die Stummschnepfe. Obgleich sie im Frühjahr am häufigsten geschossen werden, so sind sie doch eigentlich im Herbst für den Gebrauch am geeignetsten, indem sie dann am fettesten sind. Die kleineren Schnepfen werden nicht ausgenommen, sondern man entfernt nur durch einen Einschnitt hinter der Keule den Magen mit einem spitzen Messer.

661. Gebratene Waldschnepfe.

Die Schnepfe wird gerupft, wobei man vom Kopf die Haut mit den Federn abzieht, gesengt, rein abgewischt und sauber gestoppelt. Dann sticht man die Augen aus, haut die Krallen von den Füßen ab, reißt die Gurgel und den Schlund heraus und nimmt die Schnepfe wie gewöhnlich aus. Hierauf drückt man die Keulen nach der Brust zurück und sticht den Schnabel durch, wodurch die Schnepfe wie ein Huhn dressirt wird. Nachdem man sie noch mit einer gesalzenen Speckbarde belegt und diese durch Bindfaden befestigt hat, bratet man die Schnepfe am Spieß oder im Ofen in 20—30 Minuten unter fleißigem Begießen mit Butter weich. Inzwischen hackt man die Eingeweide, von denen man

den Magen getrennt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß recht fein, läßt ein Stück Butter in einer Kasserolle gelb werden, thut die gehackten Eingeweide hinein und rührt sie auf dem Feuer, bis sie anfangen, dick zu werden. Nun verbindet man sie unter fortwährendem Rühren mit einem rohen gelben Ei, streicht sie dick auf in Butter gebratene oder geröstete Semmelcroutons, legt diese auf einen mit Butter bestrichenen Kasserolldeckel und läßt sie im Ofen heiß werden. Die gebratenen Schnepfen zerlegt man wie die Rebhühner in 2 Keulen- und 3 Bruststücke, legt sie auf eine lange Schüssel, garnirt sie mit den Schnepfenbroden und legt die Köpfe oben auf. Den Bratensatz kocht man mit etwas Jus los, gießt ihn durch, entfettet ihn und giebt ihn unter die Schnepfen. — Bratet man die Schnepfen am Spieß, so nimmt man sie in der Regel nicht aus, sondern legt die gerösteten Semmelcroutons in ein flaches Geschirr und stellt sie so unter die Schnepfen, daß sie den aus denselben abtropfenden Saft auffangen und einziehen. Kleinere Schnepfen nimmt man nicht aus, sondern entfernt den Magen, wie oben angegeben, und richtet sie auf in Butter gebratenen Semmelcroutons an.

662. Salmi von Waldschnepfen (au chasseur, spr. oh Schassöhr).

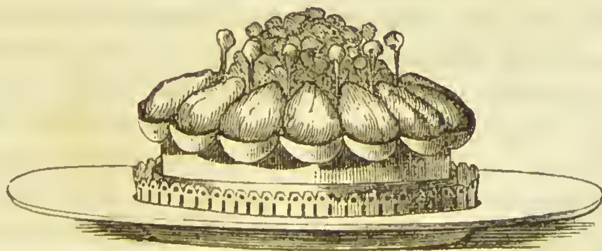
Man bratet die ausgenommenen Schnepfen saftig gar, schneidet die Brüste, wenn sie erkaltet sind, in saubere Stücke, stößt das Keulenfleisch im Mörser fein, streicht es durch ein feines Sieb und vermischt es mit der wie in Nr. 654 von dem aus den Knochen gezogenen Fumet (spr. Fümeh) bereiteten Sauce. Von den Eingeweiden macht man wie in der vorigen Nummer ovale oder halbmondförmige Schnepfenbrode und garnirt damit das angerichtete Salmi, welches man mit den Köpfen verziert.

663. Gratin (spr. Gratängh) von Schnepfen.

Man nimmt dazu die kleinsten Schnepfen, rupft sie, löst sie sauber aus den Knochen (siehe Seite 23 unter desossiren) und bereitet eine Farce nach Nr. 23 (am besten eignet sich Kalbsleber dazu), in welche man die Eingeweide der Schnepfen, sowie fein gehackte Trüffelschalen, mischt. Dann füllt man die Schnepfen mit etwas von dieser Farce, legt sie zusammen, daß sie eine länglich runde Gestalt erhalten, umgiebt sie fest mit einigen mit Butter bestrichenen Papierstreifen und klebt die Enden derselben mit etwas Kleister über einander. Diese Papierstreifen verhindern, daß die Schnepfen durch das Zusammenziehen beim Garmachen ihre Form verlieren. Hierauf läßt man sie in Butter steif dämpfen, macht von der Farce auf einer runden Schüssel um einen mit Speckbarden belegten

runden Ausstecher einen schrägen Rand, legt auf denselben die Schnepfen dicht nebeneinander, so daß die Brüste etwas niedriger, als die hinteren Seiten zu liegen kommen, und belegt Alles mit dünnen Speckbarden und einem runden Papier. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten schiebt man die Schüssel in einen nicht zu heißen Ofen und läßt das Gratin backen. Von den Schnepfenknochen hat man mit guter Jus ein Fumet (spr. Fümeh) gezogen, und mit diesem nach Nr. 213 eine Sauce bereitet. Beim Anrichten nimmt man das Gratin aus dem Ofen, entfernt das Papier, den Speck und den Ausstecher, trocknet das auf der Schüssel befindliche Fett mit einem reinen Tuch ab, maskirt das Gratin mit der Sauce und füllt in die Mitte in Scheiben geschnittene Trüffeln, die man mit Butter und etwas Rothwein gar gedünstet hat. Die Schnepfenköpfe macht man in etwas Bouillon gar, streicht an die Stelle der Augen etwas weiße Farce, drückt ein Pfefferkorn in die Mitte und sticht die Köpfe mit der Schnabelspitze aufrecht stehend in die Schnepfen. Will man das Gratin nicht auf der Schüssel backen, so rollt man von mürbem Teig (siehe das Register) eine runde Teigplatte von der Größe der Schüssel und etwa einen halben Finger dick, dressirt durch Zusammenschieben des Teiges zwischen den Daumen und den Zeigefingern beider Hände einen 2 Zoll hohen Rand um die Teigplatte, schweift denselben nach oben ein wenig aus, kneift ihn mit der Kneifzange schön bunt, bestreicht ihn mit einem ganzen zerquirlten Ei, füllt ihn mit Erbsen und umgiebt ihn mit Papierstreifen, welche man mit Butter bestrichen und von beiden Seiten etwas eingeschnitten hat. Nun bindet man diese mit einem Bindfaden um den Teig fest und bäckt den Rand im heißen Ofen zu schöner Farbe. Endlich entfernt man das Papier und die Erbsen, füllt den Rand drei Viertel voll mit der Gratinfarce, legt die Schnepfen darauf, doch so, daß sie zur Hälfte über den Teigrand hervorragen, bedeckt sie mit Speckbarden und Papier, läßt das Gratin ¼ Stunde backen und vollendet es wie oben.

Fig. 61.



Noch schöner wird es, wenn man eine umgebogene Randform, wie sie aus der beigegebenen Zeichnung zu ersehen, mit dem Teig auslegt, diesen mit Erbsen gefüllt zu schöner Farbe bäckt und das Gratin darin so dressirt, daß jede Biegung durch eine Schnepfe ausgefüllt wird.

664. Vom Haselhuhn und Schneehuhn.

Beide werden in Deutschland nur selten angetroffen und kommen meistens im Winter aus Schweden oder Rußland. Man verwendet sie in der Regel nur zum Braten oder Salmi und verfährt dabei nach den für das Rebhuhn beschriebenen Recepten.

665. Vom Auerhahn und Birkhahn.

Den Auerhahn kann man nur ganz jung zum Braten verwenden. Er wird dann dressirt, gespickt, wie der Fasan gebraten und mit dem Kopf und den Schwanzfedern verziert. Ist er älter, so durchzieht man ihn mit dicken, gewürzten Speckfäden, legt ihn einige Tage in eine Marinade, wie sie in Nr. 458 beschrieben ist, schmort ihn mit der Marinade und etwas Wein recht weich, gießt dann die Brühe durch, entfettet sie und kocht sie mit etwas Braunmehl seimig. Beim Anrichten schneidet man die Brust in dünne Querscheiben und legt diese in ihrer früheren Gestalt auf den Keulen wieder zusammen.

Der Birkhahn wird ebenso behandelt. Man legt das Bruststück, an welchem die kleinen Filets weiß wie Hühnerfleisch, die großen Filets aber von brauner Farbe sind, beim Anrichten oben und garnirt die Schüssel mit den Schwanzfedern und dem Kopf.

666. Von der Trappe.

Auch diese eignet sich nur, wenn sie noch jung ist, zum Braten und wird gespickt oder ungespickt zubereitet. Von alten Trappen zieht man die Haut ab, löst die Bruststücke von den Knochen, klopft sie mit dem Hackmesser etwas breit und spickt sie recht dicht mit gewürzten Speckfäden. Man kann sie nun entweder einige Tage mariniren, oder auch frisch mit Jus, die man mit den Trappen-Knochen ausgekocht hat, wie ein Kalbs-Fricandeau gar machen und glaciren. Von dem Keulenfleisch, welches man aus Haut und Sehnen geschabt hat, bereitet man mit einem Drittel so viel Panade und einem Drittel so viel Butter nach Nr. 27 eine lockere Farce, dressirt davon mit 2 Theelöffeln Quenells (siehe Seite 26 unter Kneffes), kocht sie in Bouillon oder Wasser gar und vermischt sie mit etwas Madeira-Sauce, in welcher man den losgespülten

Trappenfond verkocht. Beim Anrichten schneidet man die Trappenbrüste in dünne Querscheiben, garnirt sie ringsum mit den Quenells und giebt die übrige Sauce apart dazu.

667. Von der wilden Gans.

Die jungen Gänse werden wie in Nr. 624 gebraten, oder zum Salmi wie in Nr. 656 bereitet, die alten aber geschmort, nachdem man sie einige Tage in eine Marinade gelegt hat.

668. Von der wilden Ente.

Die wilde Ente hat, so lange sie noch jung ist, ein vorzügliches Fleisch, nimmt aber, wenn sie älter wird, einen thranigen Geschmack an und ist dann nicht sehr zu empfehlen. Man bratet oder schmort sie wie die zahme in Nr. 639 und 640 oder macht einen Salmi wie in Nr. 647 davon. Ganz besonders gesucht ist die Krick-Ente. Man verwendet sie zum Braten und füllt dann ein Stück Butter, welches man mit etwas gehackter Citronenschale, Citronensaft, Salz und Pfeffer durchgeknetet hat, in den Körper der Krick-Ente und bratet diese in einer halben Stunde recht saftig gar. Man kann sie auch wie die Ente in Nr. 640 schmoren und folgende Sauce dazu geben: Man schält die Schale einer gelben Pomeranze ganz dünn ab, schneidet sie in feine Fäden, blanchirt diese einige Augenblicke in kochendem Wasser und mischt sie in eine kräftige braune Sauce, die man mit etwas Citronensaft abschärft und mit einem kleinen Stückchen Zucker versüßt.

669. Von den Krametsvögeln.

Die Krametsvögel werden gerupft, wobei man die Haut vom Kopf abzieht, gesengt und sauber abgewischt. Dann sticht man die Augen aus, reißt die untere Schnabelhälfte mit der Gurgel und dem Schlund ab, haut die Krallen von den Füßen, so wie auch die Flügel ab, nimmt mit einem spitzen Messer den Magen durch einen Einschnitt hinter der Keule heraus, biegt die Füße um und klemmt sie zwischen die Keulen. Diese steckt man nun über Kreuz durch einander und den herumgebogenen Kopf mit der Augenhöhle auf die linke Keulenspitze. Hierauf läßt man Butter in einer Kasserolle gelb werden, thut die Vögel hinein, bestreut sie mit Salz und bratet sie unter öfterem Umschwenken in 10—15 Minuten von allen Seiten braun. Hat man die Vögel angerichtet, so übergießt man sie mit in Butter gelb gebratener geriebener Semmel, spült den Bratensatz mit etwas Jus los, gießt ihn durch ein Sieb und füllt

ihn unter die Vögel. Man kann auch einige gestoßene Wachholderbeeren damit braten.

670. Gratin (spr. Gratängh) von Krametsvögeln.

Die Bereitungsart ist dieselbe wie beim Gratin von Schnepfen in Nr. 663.

671. Von den Lerchen und Ortolanen.

Sie werden wie die Krametsvögel zum Braten vorbereitet und in Butter in etwa 10 Minuten gar und schön braun gebraten. Man übergießt sie, wenn sie angerichtet sind, wie die Krametsvögel mit in Butter gelb gebratener Semmel und spült den Bratensatz mit Jus los.

672. Lerchen mit Reis.

Dreiviertel Pfund gut gereinigten und blanchirten Reis kocht man mit ½ Quart fetter Bouillon, ¼ Pfund Butter, mit Salz und einer mit Nelken gespickten Zwiebel weich, aber körnig, richtet ihn an und garnirt ihn mit den wie in der vorigen Nummer gebratenen Lerchen, welche man dann mit in Butter gelbgebratener geriebener Semmel übergießt.

673. Gratin (spr. Gratängh) von Lerchen.

Dies wird wie das in Nr. 663 beschriebene Gratin von Schnepfen bereitet.

Neunter Abschnitt.

Von den Gemüsen.

Fig. 62.



Sie bilden nächst dem Fleisch die Hauptbestandtheile einer jeden Mahlzeit und sollen, namentlich in der gewöhnlichen bürgerlichen Haushaltung, das Meiste zur Stillung des Appetits beitragen. Man kann sie daher auch, je nachdem sie diesen Zweck erfüllen, in feinere und gewöhnlichere eintheilen, von denen die ersteren, welche sich mehr durch ihre Seltenheit und den Wohlgeschmack auszeichnen, bei größeren Mittagsmahlzeiten nach dem Braten und zwar ohne Beilagen, die zweiten aber nach den großen Stücken mit Beilagen versehen servirt werden. Bei feineren Diners giebt man in der Regel zweimal Gemüse, einmal als Garnitur zum großen Stück oder Entrée, das zweite Mal nach dem Braten. — Es folgen nun noch, um spätere Wiederholungen zu vermeiden, einige allgemeine Bemerkungen.

Die meisten Gemüse, namentlich aber alle Kohlsorten, müssen vor dem eigentlichen Garkochen erst in kochendem Wasser mit etwas Salz blanchirt und dann mit kaltem Wasser abgespült werden. Man entzieht ihnen dadurch den herben Geschmack und die blähenden Bestandtheile. Um dies zu erreichen, muß man sie jedoch mit hinlänglich vielem Wasser blanchiren.

Hülsenfrüchte kocht man in weichem Wasser, doch werden sie noch besser, wenn man sie längere Zeit vor dem Kochen darin weicht und aufquillen läßt.

Um die Gemüse seimig zu machen, schwitzt man das dazu erforderliche Mehl je nach Umständen in Butter weiß oder braun, wendet jedoch in Wasser klargequirltes Mehl (Klarmehl) nur im Nothfall an, da die damit seimig gemachten Gemüse immer mehlig schmecken.

Gemüse, die beim Umrühren leicht zerbrechen würden, wie Mohrrüben, Spargel u. s. w., schwenkt man nur in der Sauce durch.

Sollte ein Gemüse anbrennen, so schüttet man es augenblicklich in ein anderes Geschirr und kocht es darin unter Zugießen von Bouillon oder Wasser vollends gar.*)

Wenn es vorkommt, daß Gemüse, namentlich Rüben, nicht weich kochen wollen, so thut man ein wenig kohlensaures Natron dazu, welches durchaus unschädlich ist und das Weichwerden befördert. Auch als ein probates Mittel wird ein Stück weißes Glas empfohlen, welches man mit den Gemüsen kochen läßt und es so legt, daß es durch das Aufwallen der Flüssigkeit fortwährend in zitternder Bewegung erhalten wird.

674. Stangen-Spargel.

Beim Einkauf des Spargels sehe man darauf, daß derselbe frisch gestochen und nicht lange gewässert sei, wodurch er einen unangenehmen

---

*) Butter ist bei der Zubereitung der meisten Gemüse das entsprechendste Fett, doch läßt sie sich in Hinsicht auf die dadurch erzielte Ersparniß in vielen Fällen ganz oder doch zur Hälfte durch Fett ersetzen, welches dadurch zugleich die passendste Verwendung findet, nur muß man darauf sehen, daß es durchaus frisch und rein von aller Flüssigkeit ist. Rohes Rinds-, Kalbs- oder Schweinefett, auch Speck, schneidet man in feine Würfel, läßt es auf langsamem Feuer ausbraten, ohne daß es brennt, gießt es durch ein Sieb und verwahrt es in einem irdenen Topfe. Fett von Braten oder Brühen klärt man, indem man es in einem Tiegel zum Feuer setzt und so lange stehen läßt, bis es aufhört zu kochen und still wird, was ein Zeichen ist, daß die Feuchtigkeit verdampft und jede Unreinigkeit ausgeschieden ist. Nun gießt man das Fett durch, doch muß man darauf achten, daß es auf dem Feuer nicht zu heiß wird, wodurch es einen bitteren Geschmack bekommt. Am wenigsten zu verwenden ist Hammelfett, es paßt nur zu Rüben und einigen Kohlarten. Da nun nicht alles Fett sich zu jedem Gemüse eignet, wird in den nachstehenden Recepten da, wo es überhaupt anwendbar, das passende Fett näher bestimmt werden.

Beigeschmack erhält. Man erkennt dies leicht an dem gelben Aussehen der Köpfe. Der Spargel wird geputzt, indem man zunächst die kleinen Blättchen unter dem Kopf entfernt und dann die Haut in dünnen Streifen vom Kopf nach dem Stiel zu abschneidet. Dann wäscht man den Spargel, bindet ihn mit Bindfaden oder starkem Zwirn zu Bunden von 12 bis 15 Stück zusammen, in welchen die Köpfe gleich stehen, die Enden aber egal abgeschnitten werden. Hierauf legt man den Spargel in kochendes Wasser, salzt ihn und läßt ihn entweder nur ein paarmal aufkochen und dann an der Seite des Feuers nachziehen, oder man kocht ihn in 10 bis 15 Minuten weich. Man überzeugt sich von der hinreichenden Weichheit, indem man die Köpfe leicht zwischen den Fingern drückt und sobald sie weich sind, ist der Spargel gar. Beim Anrichten hebt man den Spargel mit dem Schaumlöffel heraus, läßt ihn auf einem reinen Tuch abtropfen, legt ihn auf eine lange oder runde Schüssel und entfernt den Bindfaden. Die Köpfe müssen alle nach derselben Seite liegen, auch wird der Spargel fast immer auf einer sauber gebrochenen Serviette angerichtet. Man giebt dazu geschmolzene oder braune Butter, oder eine der unter Nr. 235, 238 und 239 beschriebenen Saucen. Auch mit Oel und Essig kann der Spargel verspeist werden. In der Regel giebt man keine Garnitur dazu, will man aber eine dazu verwenden, so würden Coteletts, gebratene Kalbsmilch, gebratene Hühner, aufgeschnittener geräucherter Lachs, roher Schinken oder Cervelat-Wurst am passendsten sein, doch müssen die Beilagen apart angerichtet werden.

675. Brech-Spargel.

Sobald man den Spargel wie oben sauber geputzt, schneidet man ihn, so weit er weich ist, in zollange Stücke, wäscht diese, kocht sie in kochendem Wasser mit Salz weich und gießt sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag. Dann rührt man eine Butter-Sauce nach Nr. 238 mit etwas Spargelwasser auf dem Feuer ab, legirt sie mit einigen Eigelben und schwenkt den Spargel damit kurz vor dem Anrichten, indem man ein Stück frische Butter und etwas gestoßenen Zucker hinzufügt, durch. Man kann die Eigelben fortlassen und dafür etwas feingehackte Petersilie unter die Sauce mischen, auch kann man diese mit Weißmehl und Bouillon bereiten und mit Eigelben legiren. Eine Hauptbedingung ist, daß man den Spargel nur kurz vor dem Anrichten in die Sauce thut, da diese, wenn er längere Zeit mit derselben steht, dünn wird, in welchem Fall man sie mit etwas in Butter geknetetem Mehl wieder seimig machen müßte. Ebenso wenig darf der Spargel mit der Sauce

kochen, wodurch sie gerinnen würde. Als Beilagen passen Coteletts, gespickte oder gebratene Kalbsmilch, gebackene Hühner u. s. w. dazu.

676. Grüne Erbsen (Schoten) à l'Anglaise (spr. a Langlähs').

Die ausgepahlten, verlesenen und gewaschenen grünen Erbsen kocht man in hinreichend vielem kochenden Wasser rasch weich (sie müssen schön grün bleiben), schwenkt sie, nachdem sie rein abgetropft sind, nur mit recht frischer Butter durch und garnirt sie mit in Butter gebratenen dreieckigen Semmelcroutons.

677. Grüne Erbsen à la française (spr. a la Franghßähs').

Nachdem man die ausgepahlten und verlesenen grünen Erbsen gewaschen, thut man sie in eine Kasserolle, gießt so viel Wasser dazu, daß es übersteht, knetet die Erbsen mit einem Stück Butter (auf 6 Metzen Schoten etwa ein eigroßes Stück Butter) durch, gießt das Wasser beinahe rein ab, thut eine Zwiebel, Salz und ein Petersilien-Bouquet dazu und läßt die Erbsen auf langsamem Feuer weich schwitzen, wozu etwa eine halbe Stunde erforderlich ist. Dann knetet man ein Stück Butter mit 1 Theelöffel voll Mehl und ebensoviel gestoßenem Zucker durch, thut es an die Erbsen, aus welchen man das Bouquet und die Zwiebel entfernt hat, und schwenkt sie damit auf dem Feuer durch, bis sie seimig sind. Die grünen Erbsen dürfen weder eine lange Sauce haben, noch zu dick sein. Giebt man sie nach dem Braten, so umkränzt man sie nur mit in Butter gelb gebratenen dreieckigen Semmelcroutons, vor dem Braten garnirt man sie mit Kalbs-, Hammel-, Lamm- oder Fisch-Coteletts, mit Kalbs- oder Lamm-Tendrons (spr. Tanghdrongh), mit Hühnern à la Villeroi, mit Croquets, Saucischen, armen Rittern, gebackener oder glacirter Kalbsmilch, Grénadins und auch mit Spickaal. Sind die Erbsen dicker, so muß man etwas mehr Wasser oder Fleischbrühe und etwas Rinderfett auffüllen, weil sie längere Zeit zum Garwerden erfordern, sie auch mit geriebener Semmel oder etwas in Butter weißgebratenem Mehl seimig machen und nach Belieben gehackte Petersilie hinzufügen.*)

678. Püree von grünen Erbsen.

Man nimmt dazu die Erbsen, wenn sie schon anfangen, dick zu werden, kocht sie wie oben mit Salz, einer Zwiebel und einem Petersilien-Bouquet weich, streicht sie durch ein Sieb, rührt dies Püree mit einem

*) Wieviel Gemüse man auf die Person rechnet, findet man Seite 19.

guten Stück Butter heiß und giebt es mit denselben Garnituren, wie in der vorigen Nummer.

679. Zuckerschoten.

Dieselben schneidet man, wenn die Fäden davon abgezogen sind, der Quere nach in zolllange Stücke, kocht sie mit Wasser oder Bouillon, Salz, einem Bouquet Petersilie und etwas Zucker weich, macht sie mit geriebener Semmel seimig und schwenkt sie mit einem Stück Butter und gehackter Petersilie durch.

680. Eingemachte grüne Erbsen.

Die in Büchsen eingemachten grünen Erbsen schüttet man auf einen Durchschlag, thut sie mit etwas von ihrem Fond in eine Kasserolle, läßt sie kochend heiß werden und schwenkt sie mit einem Stück Butter, welches man wie in Nr. 685 mit Mehl und Zucker durchgeknetet, durch und vermischt sie nach Belieben mit gehackter Petersilie. — Die getrockneten russischen grünen Erbsen läßt man mit Regenwasser die Nacht hindurch an einem lauwarmen Ort (am besten im ausgekühlten Ofen) weichen, gießt sie ab, schwitzt sie mit etwas Wasser, Salz, einem Bouquet und einem Stück Butter recht weich, macht sie seimig und vermischt sie mit Zucker und gehackter Petersilie.

681. Junge Mohrrüben.

Man putzt die jungen Mohrrüben recht sauber (man kann, um ihnen ein zierliches Aussehen zu geben, eine ganz kleine Spitze von dem grünen Kraut stehen lassen), kocht sie mit Bouillon, einem Stück Zucker, Butter und Salz rasch weich, schwitzt etwas Mehl in Butter, rührt es mit der Mohrrübenbrühe klar, kocht davon eine seimige Sauce, mischt diese mit gehackter Petersilie und schwenkt sie mit den Mohrrüben durch. — Man kocht sie noch auf eine andere Art, indem man mit Weißmehl und Bouillon eine seimige Sauce bereitet, die Mohrrüben darin weich und kurz einkocht und sie dann mit gehackter Petersilie, einem Stück Zucker und Butter durchschwenkt. Außer den bei den grünen Erbsen angegebenen Garnituren kann man noch Omeletts oder auch Spiegel- (Setz-) Eier dazu geben.

682. Junge Mohrrüben mit grünen Erbsen.

Sobald die Mohrrüben geputzt sind, schneidet man sie entweder in zolllange feine Streifen oder in feine Würfel, kocht sie mit ebensoviel

ausgepahlten und gewaschenen grünen Erbsen in Bouillon, mit Butter, Salz und Zucker weich, bereitet aus dem Fond mit Weißmehl eine dicke Sauce, verkocht sie mit gehackter Petersilie und mischt sie unter die Mohrrüben und Erbsen, welche man damit durchkochen läßt.

683. Junge Mohrrüben mit Spargel.

Die jungen Mohrrüben werden geputzt und wie in Nr. 681 weich gekocht; geputzter Spargel wird, so weit er weich ist, in Stücke geschnitten, denen man die Länge der Mohrrüben giebt, in Wasser und Salz weich gekocht und zum Abtropfen auf einen Durchschlag gethan. Dann kocht man mit Weißmehl und der Mohrrübenbrühe eine dicke Sauce, schwenkt diese mit den Mohrrüben, dem Spargel, einem Stück Butter und Zucker durch und giebt eine Garnitur von Kalbs-Grénadins, Cotelettes, Brisoletts, Saucischen, Omeletts u. dergl. dazu.

684. Püree von Mohrrüben.

Die Mohrrüben werden in Scheiben geschnitten, in Butter mit Salz und etwas Zucker langsam weich geschwitzt, durch ein Sieb gestrichen und beim Anrichten mit einem Stückchen Tafelbouillon und Butter heiß gerührt.

685. Alte Mohrrüben.

Diesen giebt man, wenn sie geputzt sind, die Gestalt von jungen Mohrrüben, oder man schneidet sie in einen Zoll dicke Scheiben, sticht diese mit einem Gemüse-Ausstecher zu runden Säulchen aus, blanchirt sie einige Augenblicke in kochendem Wasser und bereitet sie weiter wie die jungen Mohrrüben in Nr. 681.

686. Mohrrüben mit Kartoffeln und Rind- oder Hammelfleisch.

Man schneidet die geputzten Mohrrüben in zolllange Streifen, kocht sie mit der fetten Rinds- oder Hammelbrühe und etwas Rindsfett weich, schwitzt dann Mehl mit Butter oder Fett, rührt die Mohrrübenbrühe damit klar, fügt gehackte Petersilie hinzu und läßt die Mohrrüben damit noch etwas kochen. Geschälte und in Stücke geschnittene Kartoffeln kocht man in Wasser und Salz weich, gießt sie ab und mischt sie unter die Mohrrüben. Hierauf richtet man Beides entweder über dem Rind- oder Hammelfleisch, welches man in Stücke geschnitten hat, an, oder giebt dies apart dazu.

687. Junge grüne Bohnen à la Française (spr. a la Franghßähs').

Die jungen grünen Bohnen werden von den Fäden befreit, in feine Streifen geschnitten, in einem kupfernen Kessel mit vielem Wasser mit Salz weich, aber recht grün gekocht, auf einen Durchschlag gethan und mit kaltem Wasser abgespült. Dann schwenkt man die Bohnen mit einem Löffel weißer Sauce, einem Stück Butter, Pfeffer und gehackter Petersilie auf dem Feuer, bis sie heiß sind und giebt sie nach dem Braten nur mit Semmelcroutons, vor dem Braten aber mit Grénadins von Kalb, mit Hammel-Coteletts, Saucischen, Omeletts u. s. w. Man kann nach Belieben etwas Citronensaft dazu drücken.

688. Schneidebohnen auf deutsche Art.

Die abgefädelten Bohnen werden in Streifen geschnitten, einige Augenblicke in kochendem Wasser blanchirt und mit fetter Rinds- oder Hammelbrühe mit Salz weich gekocht. Dann schwitzt man Mehl in Butter oder Rindsfett gelb, rührt es mit der Bohnenbrühe klar, thut gehackte Petersilie und Pfefferkraut dazu und kocht eine seimige Sauce davon, mit welcher man die Bohnen noch einige Zeit kochen läßt. Man giebt sie entweder mit dem gekochten Hammel- oder Rindfleisch oder garnirt sie wie in Nr. 687. Auch kann man gesalzene Häringe apart mit herumgeben. Die breiten Schwerdbohnen eignen sich am Besten dazu.

689. Brechbohnen.

Die Bohnen fädelt man ab, bricht sie in 2 oder 3 Stücke, wäscht sie, blanchirt sie einige Minuten in kochendem Wasser und kocht sie wie in der vorigen Nummer gar. Dann macht man mit Weißmehl oder Braunmehl und der Bohnenbrühe eine seimige Sauce, vermischt diese mit gehackter Petersilie und Pfefferkraut, läßt die Bohnen damit einige Zeit kochen und garnirt sie wie die Schneidebohnen in Nr. 687. Auch kann man in Wasser und Salz abgekochte Kartoffeln damit vermischen.

690. Grüne Bohnen mit Sahne, à la crême (spr. a la Krähm).

Man bereitet die jungen grünen Bohnen wie in Nr. 689, kocht sie in vielem Wasser mit Salz recht grün weich und läßt sie rein abtropfen. Hierauf knetet man 2 Loth Butter mit 2 Löffeln Mehl durch, gießt ¼ Quart süße oder saure Sahne dazu, rührt die Sauce mit Salz und Pfeffer auf dem Feuer, bis sie dick wird, ohne zu kochen, mischt die

Bohnen hinein, schwenkt sie mit einem Stück Butter durch und richtet sie an.

691. Eingemachte grüne Bohnen.

In Büchsen eingemachte grüne Bohnen thut man auf einen Durchschlag, kocht die abgelaufene Brühe mit Weißmehl zu einer seimigen Sauce, vermischt sie mit gehackter Petersilie und Pfefferkraut, läßt die Bohnen darin noch einige Zeit kochen und richtet sie dann wie die frischen garnirt an. — Die in Salz eingemachten Bohnen wässert man rein aus, blanchirt sie mehrere Male in Wasser, kocht sie mit Fleischbrühe recht weich und macht sie wie die vorigen seimig.

692. Saubohnen.

Sie werden ausgepahlt und so lange sie noch jung, mit der Haut in Wasser und Salz weich, aber recht grün gekocht. Dann macht man mit Fleischbrühe und Weißmehl eine seimige Sauce, thut gehackte Petersilie und Pfefferkraut dazu, läßt die Saubohnen in der Sauce noch kurze Zeit ziehen und legirt sie, wenn sie recht heiß sind, mit einigen Eigelben, die man jedoch auch fortlassen kann. Man giebt gekochten Schinken, mageren Speck, Schweinecotelettes u. s. w. dazu.

693. Blumenkohl.

Man beputzt den Blumenkohl von allen großen und kleinen Blättern, welche ihn umgeben, läßt ihn aber ganz, doch muß man die Zwischenräume zwischen den einzelnen Rosen sorgfältig untersuchen, daß keine Raupe darin bleibt. Dann kocht man den Kohl in Wasser mit Salz und einem Stückchen Butter, bis er weich ist, was je nachdem er jung ist, ½—1 Stunde erfordert, legt ihn zum Abtropfen einige Augenblicke auf einen Durchschlag und richtet ihn, die Stiele nach innen, kuppelförmig auf einer runden Schüssel an. Mit etwas Blumenkohlwasser bereitet man eine Sauce nach Nr. 238, verrührt ein Stück Butter und geriebene Muskatnuß darin, überfüllt den Kohl damit und giebt die übrige auf einer Saucière apart. Man kann auch eine holländische oder eine Sahnen-Sauce, wie sie in Nr. 235 und 239 beschrieben ist, dazu geben, doch muß die Sauce hinlänglich seimig sein, um den Blumenkohl dick zu bedecken. Man garnirt den Kohl mit Cotelettes, Saucischen, Grénadins, gebackenen Hühnern oder giebt geräucherten Lachs oder gekochte Pökelzunge apart dazu.

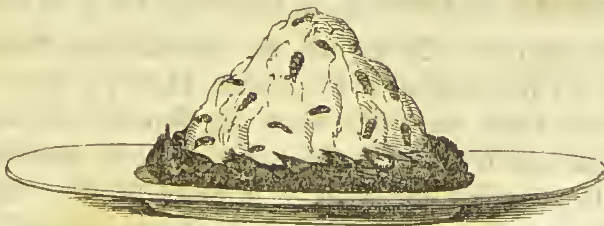
694. Gebackener Blumenkohl (au gratin, spr. oh gratängh).

Der Blumenkohl wird wie in der vorigen Nummer in Wasser und Salz nicht zu weich gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gethan. Mit dem Blumenkohlwasser bereitet man eine dicke Buttersauce (siehe Nr. 238), legt hierauf auf eine tiefe Schüssel oder in eine Assiette eine Schicht Blumenkohl, bedeckt ihn mit etwas Sauce, bestreut ihn mit geriebenem Parmesankäse, legt dann wieder eine Lage Blumenkohl, Sauce und so fort, bis man den Kohl in Gestalt einer Kuppel angerichtet hat, bestreicht ihn nochmals dick mit Sauce, bestreut ihn mit Parmesankäse und geriebener Semmel, träufelt zerlassene Butter oder Krebsbutter darüber und backt ihn im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe. Die Garnitur ist dieselbe wie die in Nr. 693.

695. Blumenkohl mit Krebsen.

Hat man den Blumenkohl in Wasser und Salz weich gekocht, so wäscht man eine Mandel große und zwei Mandeln kleine Krebse, wirft sie einige Augenblicke in heißes Wasser, um sie rasch zu tödten, gießt das Wasser bis auf einige Löffel voll ab, fügt Salz, Petersilie und eine Zwiebel hinzu und kocht die Krebse auf raschem Feuer vollends gar. Von den kleinen bricht man die Schwänze aus, entfernt den Darm daraus und beputzt sie; von den großen Krebsen aber bricht man die Schalen der Schwänze los, doch so, daß letztere am Krebs fest bleiben, auch von der oberen Seite der Scheeren entfernt man die Schale. Dann bereitet man mit Blumenkohlwasser und etwas von dem Krebsfond eine Butter-Sauce nach Nr. 238, vermischt sie, wenn sie dick ist, mit gehack-

Fig. 63.



ter Petersilie und den ausgebrochenen Krebsschwänzen und gießt sie über den inzwischen angerichteten Blumenkohl. Die ganzen Krebse macht man

in ihrem Fond mit einem Stück Butter heiß und umkränzt den Blumenkohl damit.

696. Ausgebackener Blumenkohl.

Man putzt den Blumenkohl, schneidet ihn dabei in nicht zu kleine Stücke, kocht diese in Wasser und Salz weich, läßt sie rein abtropfen und panirt sie entweder in Ei und geriebener Semmel, oder man taucht sie in einen Ausbackteig nach Nr. 15 und bäckt sie in heißem Backfett zu schöner Farbe. Man kann den Blumenkohl auch in eine dick eingekochte und mit Eiern legirte Sauce tauchen, ihn, wenn diese kalt ist, erst mit Semmel und dann in Ei und geriebener Semmel paniren und in Backfett ausbacken.

697. Artischocken à la hollandaise (spr. a la hollanghbähs').

Man schneidet die Stiele von den Artischocken, bricht die überflüssigen Blätter ab, schneidet von den andern die Spitzen mit der Scheere ab, schält die grüne Haut dünn von den Böden, reibt diese mit Citronensaft ein, daß sie recht weiß bleiben, und wirft sie in kaltes Wasser. Dann läßt man die Artischocken in vielem Wasser mit Salz kochen, bis sich die im Innern befindlichen Samenfäden leicht herausziehen lassen, thut sie nun in kaltes Wasser, zieht zuerst die kleinen Blätter in der Mitte und dann die borstenartigen Fäden heraus, spült die Artischocken nochmals in Wasser rein aus und bindet um jede einen Bindfaden, damit sie nicht aus einander fallen. Hierauf kocht man sie in Salzwasser vollends gar, läßt sie auf einem Tuch abtropfen, legt sie auf eine Schüssel und füllt sie mit einer nach Nr. 235 bereiteten holländischen Sauce, oder giebt diese in einer Saucière apart. Man kann auch die Artischocken mit nach Nr. 678 bereiteten grünen Erbsen füllen.

698. Artischocken in Viertel (à la lyonnaise, spr. a la lyonnähs').

Nachdem man die Stiele und die überflüssigen Blätter entfernt, schneidet man die Artischocken in vier Theile, schält die grüne Schale vom Boden, entfernt durch einen Einschnitt die Samenfäden und stutzt die Blätter bis zur Hälfte ab. So wie man ein Viertel beendigt hat, reibt man es mit Citronensaft und wirft es in kaltes Wasser. Sind alle Artischocken fertig, so zerläßt man Butter in einer flachen Kasserolle, legt die Artischockenstücke mit der Bodenseite nach unten hinein, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und läßt sie gut zugedeckt auf ziemlich raschem Feuer weich und schön gelb braten, wobei man sie jedoch vor dem Verbrennen

zu hüten hat. Nun gießt man die Butter ab und thut ein paar Löffel braune Hachée=Sauce (siehe Nr. 215) unter die Artischocken, läßt sie damit anziehen und richtet sie in einem Berg über einander gelegt an. Die so bereiteten Artischocken werden ohne Garnitur nach dem Braten servirt und eine Saucière mit Hachée=Sauce dazu gegeben. Sie können statt in Butter auch in Provenceröl braun gebraten und ohne Sauce zur Tafel gegeben werden.

699. Spinat.

Der Spinat wird geputzt, indem man die Wurzeln und die Blätterstiele abschneidet, mehrere Male gewaschen und in vielem Wasser mit Salz weich gekocht, wozu je nach der Jahreszeit 10 Minuten bis eine Viertelstunde erforderlich ist. Damit er recht grün bleibt, thut man am besten, nur wenig auf einmal abzukochen. Dann gießt man ihn auf ein breites Sieb, spült ihn mit kaltem Wasser ab, preßt ihn trocken aus und hackt ihn entweder fein oder man streicht ihn durch ein Sieb. Hierauf schwitzt man eine fein gehackte Zwiebel in Butter oder Bouillonfett, thut ein paar Löffel Mehl dazu, läßt es einige Augenblicke braten, rührt den Spinat damit klar, verdünnt ihn etwas mit Fleischbrühe, thut das nöthige Salz und geriebene Muskatnuß dazu und läßt ihn noch kurze Zeit auf dem Feuer anziehen. Der Spinat darf nicht zu dünn sein, sondern er muß sich auf der Schüssel beliebig hoch anrichten lassen. Man garnirt ihn mit Kalbs=, Hammel= oder Lammcoteletts, mit Omeletts, Setzeiern, verlorenen Eiern, mit gebratener oder glacirter Kalbsmilch, Rinderzunge, Saucischen, oder auch nur mit aufgebratenem Rindfleisch, auch kann man runde gebratene Kartoffeln dazu geben. Die gehackte Zwiebel kann auch fortbleiben.

700. Spinat mit Sahne.

Man kocht den Spinat wie in der vorigen Nummer, streicht ihn durch ein Sieb, läßt ihn mit einem Stück Butter, Salz und Muskatnuß in einer Kasserolle schwitzen, bestäubt ihn mit Mehl und rührt ihn mit süßer Sahne klar. Beim Anrichten thut man ein Stück Butter und etwas Tafelbouillon, oder einen guten Fond dazu. Die Garnitur ist dieselbe wie in Nr. 699.

701. Gemüse von geschossenem Spinat.

Wenn der Spinat in Samen geschossen, verwendet man statt der Blätter die Stengel zu einem wohlschmeckenden Gemüse. Man streift

die Blätter davon ab, kocht die Stengel, nachdem man sie mit dem Wiegemesser nicht zu fein geschnitten, in Wasser und Salz weich, gießt sie auf einen Durchschlag, läßt sie einige Zeit in kaltem Wasser wässern, um das Bittere auszuziehen, gießt sie nochmals ab und preßt sie trocken aus. Dann bereitet man ihn mit Bouillon oder Sahne wie den Spinat in den vorhergehenden Nummern und giebt ihn mit derselben Beilage zur Tafel.

702. Sauerampfer.

Von jungem Sauerampfer pflückt man nur die Stiele ab, wäscht ihn sauber und kocht ihn entweder wie den Spinat weich und streicht ihn, nachdem man ihn ausgepreßt, durch ein Sieb, oder man hackt ihn roh fein und läßt ihn mit etwas Butter weich dämpfen und den Fond kurz einkochen. Dann passirt man Mehl in Butter ein, verrührt den Sauerampfer damit, verdünnt ihn mit süßer oder saurer Sahne, kocht ihn unter fortwährendem Rühren dick ein, zieht ihn mit einigen Eigelben, die mit Sahne klar gequirlt sind, ab und mischt beim Anrichten ein Stück frische Butter und nach Belieben ein wenig Zucker dazu. Man garnirt ihn mit Kalbs- oder Lamm-Cotelettes, gespickter oder glacirter Kalbsmilch, gerösteter Lammbrust, Fricandeaux von Kalb, Omeletts oder weichen Eiern.

703. Sauerampfer mit Hopfenkeimchen.

Man bereitet ein Püree von Sauerampfer wie in der vorigen Nummer, putzt die Hopfenkeime wie Spargel, mit dem sie große Aehnlichkeit haben, kocht sie in Wasser und Salz weich und mischt sie unter den Sauerampfer.

704. Endivien.

Nachdem man die äußeren grünen Blätter abgepflückt, befreit man die zurückbleibenden gelben Blätter von den dicken Rippen, wäscht sie rein, kocht sie mit vielem Wasser und Salz recht weich, wozu eine halbe Stunde erforderlich ist, gießt sie auf einen Durchschlag, preßt sie rein aus und hackt sie entweder gröblich oder auch ganz fein. Dann schwitzt man sie mit einem guten Stück Butter, Salz und Muskatnuß auf dem Feuer, bestäubt sie mit Mehl, verdünnt sie mit guter Bouillon oder Sahne, kocht sie unter fortwährendem Umrühren dick ein und vermischt sie beim Anrichten mit einem Stück Butter. Die Garnituren sind dieselben wie beim Sauerampfer, namentlich giebt man sautirte Hammel-

Coteletts oder gespickte Kalbsmilch dazu. — Man kann die Endivien auch durchstreichen und mit einigen Eigelben legiren.

705. Gestovter Kopf-Salat.

Der Salat wird verlesen, von den dicken Rippen befreit und, sobald er weich gekocht ist, wie die Endivien bereitet, auch mit denselben Beilagen gegeben.

706. Gefüllter Kopf-Salat.

Man befreit recht festen Kopf-Salat von den äußeren Blättern, wäscht ihn rein und blanchirt ihn in Wasser mit Salz. Hierauf trocknet man ihn auf einem Tuch, legt in die Mitte eines jeden Salatkopfes etwas nach Nr. 23 bereitete Kalbfleischfarce, hüllt diese in die Blätter ein und preßt sie etwas mit der Hand zusammen, damit der Salat eine gute Form bekommt. Hierauf legt man ihn dicht an einander in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle, gießt so viel Bouillon dazu, daß sie übersteht, fügt noch Salz, Pfeffer und eine Zwiebel hinzu und läßt den Salat langsam weich und kurz einkochen. Dann richtet man ihn an und übergießt ihn mit einer kräftigen braunen Sauce. Als Garnitur giebt man gebackene Hühner, Kalbsmilch oder Coteletts dazu.

707. Portulak.

Man giebt ihn in der Regel mit Sauerampfer vermischt und bereitet ihn auch ebenso.

708. Geschmorte Gurken.

Die Gurken werden geschält, der Länge nach in 4 Theile geschnitten, von den Kernen befreit, dann in runde Stücke geschnitten und weiß oder braun bereitet, wie es Seite 142 näher beschrieben ist.

709. Gefüllte Gurken.

Die Bereitungsart derselben ist in Nr. 465 angegeben.

710. Glacirte Zwiebeln.

Nachdem man recht egale weiße Zwiebeln sauber geputzt hat, bereitet man sie weiter wie es Seite 143 beschrieben ist.

711. Farcirte Zwiebeln.

Dazu sucht man recht große, am besten spanische Zwiebeln aus, befreit sie von der Schale und blanchirt sie, nachdem man die Spitzen

und die Köpfe abgeschnitten, in Wasser mit Salz 10 Minuten lang. Dann kühlt man sie in kaltem Wasser ab, nimmt die mittelsten Blätter heraus, füllt in die dadurch entstandene Höhlung etwas Kalbfleischfarce (siehe Nr. 24), und kocht die Zwiebeln in Jus mit Butter, Salz und Zucker weich und recht kurz ein, bis sie schön braun glacirt sind. Man verwendet sie, sowie auch die glacirten Zwiebeln, als Beilagen zum gekochten Schinken, zur Hammelkeule u. s. w.

712. Schwarzwurzeln (Skorzonerwurzeln).

Die mittelstarken Schwarzwurzeln sind die besten, weil sie nicht stöckerig werden. Sie werden rein abgeschabt, sogleich in Wasser, welches man mit etwas Mehl klargequirlt hat, geworfen, um zu verhindern, daß sie braun werden, und dann in zolllange Stücke geschnitten. Man kocht sie in Wasser oder Bouillon mit Salz und Butter weich und bereitet entweder von dem abgegossenen Fond mit Weißmehl eine Sauce, oder man vermischt sie mit einer holländischen oder Butter-Sauce nach Nr. 235 und 239. Coteletts, Brisoletts, gebratene Kalbsmilch oder Tendrons (spr. Tanghdrongh) von Lamm oder Kalb sind die passendste Beilage.

713. Gebackene Schwarzwurzeln.

Nachdem man die Wurzeln wie in der vorigen Nummer geputzt und gar gekocht, schneidet man sie in 2—3 Zoll lange Stücke, trocknet sie gut ab, taucht sie in einen Backteig, den man von ¼ Pfund Mehl, einem Eßlöffel Oel, 2 gelben Eiern, mit Bier oder Wasser, so wie mit dem Schnee der Eier nach Nr. 15 bereitet hat, backt sie in heißem Backfett zu schöner Farbe und verwendet sie, um Schmorfleisch, Hammelkeulen u. s. w. damit zu garniren.

714. Cardi mit Mark-Croutons.

Man entfernt alle grünen und innen hohlen Stiele und gebraucht nur die weißen, so weit sie fleischig sind, schneidet sie in etwa 4 Zoll lange Stücke und befreit diese von den an den Seiten befindlichen Stacheln. Dann läßt man den Cardi in Wasser mit Salz so lange kochen, bis sich die äußere faserige Haut abstreifen läßt, wirft ihn in kaltes Wasser und reibt die Fasern mit den Fingern rein ab. Nachdem man den Cardi nochmals rein abgewaschen, schneidet man Rindertalg und Wurzelwerk in Scheiben, läßt Beides in einer Kasserolle eine Zeitlang schwitzen, thut ein paar Löffel Mehl dazu und rührt dies mit schwacher Bouillon oder Wasser und etwas Essig oder Citronensaft klar.

Sobald die Sauce aufgekocht hat, legt man den Cardi hinein, fügt Salz, ein Lorbeerblatt und eine Zwiebel hinzu und läßt ihn mit einem Butterpapier und dem Kasserolldeckel bedeckt in 2—3 Stunden langsam (am besten im Ofen) weich kochen. Dann nimmt man ihn heraus, läßt ihn auf einem Tuch abtropfen und richtet ihn auf einer runden Schüssel an, indem man die einzelnen Stücke gleichmäßig über einander legt. Nun maskirt man den Cardi mit einer braunen Hachée=Sauce (Nr. 215) und umkränzt ihn mit Mark=Croutons, die man folgendermaßen bereitet: Einen Tag altes Weißbrod schneidet man in fingerdicke Scheiben und diese in längliche Vierecke oder Dreiecke, macht rings um den Rand mit der Messerspitze einen Einschnitt, bratet die Croutons in Butter von beiden Seiten gelbbraun und höhlt sie, nachdem man die Deckel abgehoben, aus. Nun läßt man ¼ Pfund gut gewässertes Rindermark in Wasser mit Salz einmal aufkochen, schneidet es in passende Stücke und legt diese recht heiß in die Croutons. Man giebt zum Cardi die übrige Sauce in einer Saucière apart. 4—5 Stauden würden zu einer Schüssel für 10 Personen ausreichen.

715. Teltower Rüben, braun.

Die Teltower Rüben werden rein geputzt, die großen halb durchgeschnitten, in heißem Wasser gewaschen, in kochendem Wasser blanchirt und zum Abtropfen auf einen Durchschlag gegossen. Dann läßt man einen Löffel Butter und einen Löffel gestoßenen Zucker unter fortwährendem Rühren auf dem Feuer braun werden, schüttet ein paar Löffel Mehl hinzu, rührt dies mit kochender Fleischbrühe und etwas Jus klar, läßt die Sauce aufkochen und schüttet die Rüben sowie etwas Salz hinein. Nun kocht man sie gut zugedeckt weich und seimig und thut, wenn sie nicht süß genug sein sollten, noch etwas Zucker dazu. — Um die Rüben auf einfachere bürgerliche Art zu bereiten, wäscht man sie rein, kocht sie mit der fetten Hammel= oder Rindsbrühe, mit Salz und einem Stückchen Butter weich, läßt Mehl in Butter oder Bouillonfett braun schwitzen, verrührt die Rübenbrühe damit, läßt die Rüben mit etwas gestoßenem Pfeffer in dieser Sauce noch einige Zeit kochen und richtet sie mit dem Hammel= oder Rindfleisch zusammen an. Man garnirt die braungekochten Rüben mit glacirtem Hammelkarree, mit geschmorter Ente, mit Jauerschen Würsten, Saucischen, Bratwurst u. s. w.

716. Teltower Rüben, weiß mit Sahne (à la reine, spr. a la rähn).

Die Rüben werden geputzt, der Quere nach in schräge Scheiben geschnitten, heiß gewaschen und mit Bouillon, einem Stück Butter und

Salz weich gekocht. Dann kocht man von der abgegossenen Rübenbrühe, mit süßer Sahne und Weißmehl eine seimige Sauce, vermischt sie mit etwas gestoßenem weißen Pfeffer und Zucker, läßt die Rüben darin heiß werden und garnirt sie mit Hammelkarree, Fischcotelettes, Spickgans u. s. w.

717. Weiße Rüben mit Kaldaunen.

Nachdem man die Kaldaunen wie in Nr. 379 recht weich gekocht, gießt man die Brühe davon auf die geputzten und gewaschenen Rüben und macht diese mit Salz und einem Stückchen Butter darin weich. Dann schwitzt man Mehl in Butter oder Bouillonfett braun, rührt es mit der Rübenbrühe klar und kocht davon mit etwas Zucker und gestoßenem Pfeffer eine seimige Sauce, in welcher man die Rüben und die in Stücke geschnittenen Kaldaunen noch etwas kochen läßt. Die größten Kaldaunenstücke bestreut man mit Salz und Pfeffer, panirt sie in Ei und geriebener Semmel und garnirt die Rüben damit.

718. Weiße Rüben mit Hecht.

Die Rüben werden wie in Nr. 716 in Scheiben geschnitten, in heißem Wasser gewaschen, mit Bouillon, Butter und Salz gar gekocht und von der Brühe mit Weißmehl eine Sauce gemacht, worin man die Rüben heiß werden läßt. Dann schneidet man einen Hecht von 3 Pfund aus Haut und Gräten, kocht die eine Hälfte in Wasser und Salz, einer Zwiebel und Gewürz gar, zerpflückt sie in kleine Stücke, aus denen man die noch vorhandenen Gräten entfernt und mischt sie behutsam unter die Rüben. Die andere Hälfte des Hechtes schneidet man in herzförmige Stücke, bestreut diese mit Pfeffer und Salz, panirt sie in Ei und geriebener Semmel, bratet sie in Butter von beiden Seiten braun und garnirt damit die angerichteten Rüben.

719. Weiße Rüben mit Maronen.

Man kocht die Rüben braun wie in Nr. 715, befreit 1 Pfund Maronen von beiden Schalen, kocht sie in Jus oder Bouillon mit Butter, Zucker und Salz weich und kurz ein und mischt sie unter die Rüben.*)

---

*) Wenn man die Rüben, wie es oft geschieht, den Abend vorher putzt, so bedeckt man sie mit einem angefeuchteten Tuch, oder man läßt ein Messer mit der Klinge darin liegen, wodurch man das Schwarzwerden der Rüben verhindert.

720. Wasserrüben.

Die abgeschälten Wasserrüben schneidet man in Scheiben oder Streifen, blanchirt sie in kochendem Wasser, kocht sie mit fetter Hammel- oder Rindsbrühe weich, vermischt etwas geschmolzene Butter oder Fett mit Mehl, läßt dies braun braten und macht die Rübenbrühe damit seimig. Man kann sie auch mit geschälten, in Wasser und Salz abgekochten Kartoffeln vermischen und mit dem Fleisch zusammen anrichten.

721. Gemüse von Rübenstielen (Stielmus).

Sobald die Stengel der Rüben schon stärker geworden, streift man das Kraut davon ab, schneidet die Stengel entzwei, kocht sie in Wasser und Salz und bereitet sie wie die Spinatstengel in Nr. 701. Oder man kocht ein Stück Pökelschweinefleisch oder geräucherten Speck in Wasser gar, läßt in der Brühe davon geschälte Kartoffeln nebst den wie oben abgekochten und ausgepreßten Rübenstielen weich kochen, thut 2—3 roh geriebene Kartoffeln dazu, wodurch das Gemüse seimig wird, legt nun das Fleisch hinein und läßt das Ganze noch kurze Zeit kochen. Wäre die Fleischbrühe zu salzig, so nimmt man zur Hälfte kochendes Wasser dazu.

722. Kohlrabi.

Die Kohlrabi werden geschält, in Scheiben geschnitten, wobei man die stöckrigen zurückläßt, blanchirt und in fetter Bouillon langsam weich gekocht. Die zartesten grünen Blätter streift man von den Rippen, kocht sie in Salz und Wasser weich und hackt sie fein. Dann gießt man die Brühe von den Kohlrabi ab, kocht sie mit Weißmehl und etwas Pfeffer zu einer seimigen Sauce ein, vermischt diese mit dem Kohlrabi und den gehackten Blättern und läßt Alles zusammen auf gelindem Feuer gut durchkochen. Man kann noch in Wasser und Salz abgekochte, geschälte Kartoffeln hinzufügen und giebt das gekochte Rind- oder Hammelfleisch dazu. Die Bereitung der zur Garnitur verwendeten Kohlrabi ist Seite 143 beschrieben.

723. Farcirte Kohlrabi.

Nachdem die Kohlrabi geschält, läßt man sie in Wasser und Salz 10 Minuten kochen, gießt sie ab und schneidet von jeder Kohlrabi, oben wo die Stiele gesessen, eine runde Scheibe ab. Dann höhlt man mit einem blechernen Löffelstiel oder einem Kartoffelbohrer das Innere der Kohlrabi aus, so daß die Seiten etwa $1/4$ Zoll stark bleiben, füllt in die

Höhlung eine nach Nr. 23 bereitete Kalbfleischfarce, bedeckt diese mit den abgeschnittenen runden Deckeln, welche man mit Bindfaden festbindet, und läßt die Kohlrabi in einer mit Butter ausgestrichenen Kasserolle oder einem Tiegel mit Bouillon in einer Stunde weich kochen. Nachdem man die Brühe mit Weißmehl seimig gekocht und mit Muskatnuß, gestoßenem Pfeffer und etwas Citronensaft schmackhaft gemacht, gießt man sie über die auf einer Schüssel angerichteten Kohlrabi und giebt diese ohne Beilage zur Tafel.

724. Kohlrüben (Wrucken).

Die Kohlrüben werden geschält, in Scheiben oder Streifen geschnitten und wie die Wasserrüben bereitet. Man giebt sie mit Hammel- oder Rindfleisch oder auch mit Schweine- oder Rinderpökelfleisch, kocht dann die Kohlrüben mit etwas Pökelbrühe und Wasser weich, macht die Brühe mit Weißmehl seimig, fügt gestoßenen Pfeffer, nach Belieben auch etwas Kümmel, die Kohlrüben und abgekochte Kartoffeln hinzu und läßt Alles zusammen durchkochen.

725. Rosenkohl.

Die einzelnen Rosenkohlknospen werden von den losen Blättern befreit, gewaschen und in Wasser und Salz rasch weich gekocht, so daß sie recht grün bleiben. Dann kocht man mit Weißmehl und guter Bouillon ein wenig Sauce und schwenkt den Kohl damit, so wie mit einem Stück Butter, Pfeffer und Salz durch. Statt der Bouillon-Sauce kann man auch ein wenig Butter-Sauce verwenden. Man garnirt den Kohl mit Hammel-Cotelettes, mit Saucischen, Grénadins u. s. w.

726. Wirsingkohl.

Um denselben auf bürgerliche Art zu bereiten, schneidet man die Kohlköpfe nach Beseitigung der äußeren grünen Blätter in 4 Theile, entfernt die Strünke, wäscht ihn und blanchirt ihn etwa zehn Minuten in Wasser und Salz. Dann gießt man ihn ab, schneidet ihn ein paar mal mit dem Messer durch, kocht ihn mit fetter Hammel- oder Rindsbrühe und dem nöthigen Salz weich, thut etwas Weiß- oder Braunmehl dazu, läßt den Kohl nebst gestoßenem Pfeffer und Muskatnuß gut damit durchkochen und giebt ihn mit abgeschälten und in Wasser und Salz abgekochten Kartoffeln über das gekochte Rind- oder Hammelfleisch. — Eine andere Art, den Kohl zu bereiten, besteht darin, daß man aus den in Viertel geschnittenen Kohlköpfen die Strünke heraus schneidet,

doch so, daß die Blätter zusammenhalten, den Kohl blanchirt, abtropfen läßt und jedes Stück mit der Hand zu einer länglichen Rolle (man nennt diese Rollen Poupietts) formt. Diese legt man dicht neben einander in eine Kasserolle, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, gießt so viel fette Bouillon darüber, daß der Kohl davon bedeckt ist, fügt noch eine mit Nelken gespickte Zwiebel hinzu und läßt ihn gut zugedeckt auf gelindem Feuer langsam weich und kurz einkochen. Beim Anrichten nimmt man den Kohl einzeln heraus, richtet ihn auf einer runden Schüssel an, garnirt ihn mit glacirtem Hammelkarree, geschmorten Enten, Fasanen oder Rebhühnern und maskirt ihn mit einer seimigen braunen Sauce, in der man den Fond des Geflügels mit eingekocht hat.

727. Farcirter Wirsingkohl.

Man entfernt von großen Wirsingkohlköpfen die äußeren grünen Blätter, bricht dann die gelben Blätter einzeln ab, schneidet die Rippen heraus, wäscht die Kohlblätter und blanchirt sie in Wasser und Salz. Sind dieselben auf einem Durchschlag rein abgetropft, dann legt man auf einem reinen Tuche 3 bis 4 Kohlblätter über einander, bestreut sie mit Salz und gestoßenem Pfeffer und legt mitten auf das oberste Blatt eine fingerdicke, anderthalb Zoll lange Farcerolle, die man von Kalbfleischfarce (siehe Nr. 24) mit Mehl ausgerollt hat, und schlägt die Kohlblätter von allen Seiten über, so daß die Farce fest eingeschlossen ist. Hat man alle Kohlblätter farcirt, so rangirt man sie dicht neben einander in eine mit dünnen Speckbarden ausgelegte Kasserolle, gießt fette Bouillon darüber, thut eine mit Nelken gespickte Zwiebel dazu und läßt den Kohl gut zugedeckt in einer Stunde weich und kurz eindünsten. Dann richtet man die Kohlstücke an, garnirt sie wie in der vorigen Nummer und maskirt sie mit derselben Sauce. Man kann sie auch als Garnitur zur geschmorten Hammelkeule oder Rinderschwanzstück verwenden.

728. Weißkohl.

Nachdem der Weißkohl wie der Wirsingkohl in Nr. 726 vorbereitet ist, läßt man ihn nach dem Blanchiren rein abtropfen, thut ihn mit Salz, Pfeffer und gereinigtem Kümmel in eine Kasserolle und läßt ihn mit fetter Hammel- oder Rindsbrühe in 1½ bis 2 Stunden langsam weich kochen. Dann thut man etwas in Butter weiß geschwitztes Mehl dazu, kocht den Kohl damit seimig, vermischt ihn nach Belieben mit geschälten und in Wasser und Salz weich gekochten Kartoffeln und giebt das gekochte Hammel- oder Rindfleisch dazu. Um den Kohl in Rollen

zu formen, verfährt man wie in Nr. 726, fügt aber beim Kochen ein wenig gestoßenen Kümmel hinzu und giebt die Poupietts mit derselben Sauce und Garnitur.

729. Farcirter Weißkohl.

Man bereitet ihn wie den farcirten Wirsingkohl, doch kann man beim Kochen nach Belieben ein wenig ganzen oder gestoßenen Kümmel hinzufügen.

730. Timbal von Weißkohl mit Reis (auf ungarische Art).

Nachdem man die Blätter von großen Weißkohlköpfen abgebrochen und von den Rippen befreit hat, schichtet man sie mit Salz in einen irdenen Napf oder ein hölzernes Fäßchen und läßt sie an einem warmen Ort sauer werden, wozu 8—10 Tage erforderlich sind. Dann kocht man einen Theil gewöhnlichen Sauerkohl in Wasser mit Schweine- oder Gänseschmalz weich und läßt ihn auf einem Durchschlag gut abtropfen. Hierauf legt man zwei von den sauer gewordenen Weißkohlblättern über einander auf ein Tuch, thut etwas gekochten Sauerkohl und ein wenig nach Nr. 536 bereitetes Bratwurstfleisch darauf und rollt die Kohlblätter zu einer Rolle zusammen. Hat man auf diese Art die nöthige Anzahl Kohlblätter farcirt, so kocht man blanchirten Reis in Bouillon mit Salz und Butter recht körnig weich, schmiert eine glatte Mehlspeisenform dick mit Butter aus, legt auf den Boden eine Lage farcirten Kohl, dann eine Lage Reis, dann wieder Kohl und zuletzt Reis, bedeckt die obere Seite mit Speckbarden und läßt die Timbal 1 — 1½ Stunden au bain-marie im Ofen backen. Nach Verlauf dieser Zeit stürzt man sie auf eine runde Schüssel, entfernt mit einem reinen Tuch die abgelaufene Flüssigkeit, maskirt die Timbal mit einer kräftigen braunen Sauce und garnirt sie ringsum mit in Stücke geschnittenen geschmorten Enten oder Rebhühnern.

Man kann den Weißkohl auch wie den Wirsingkohl in Nr. 727 farciren und dann mit dem Reis schichtweise in eine mit Butter ausgeschmierte Form füllen und dann wie oben weiter beenden. Etwa 16 Stück Kohl-Poupietts (Rollen) und ½ Pfund Reis reichen zu einer Form für 8 bis 10 Personen aus.

731. Rothkohl.

Man bricht zunächst die äußeren Blätter von dem Rothkohl, schneidet ihn in Viertel, wäscht ihn, entfernt die Strünke und schneidet ihn

in ganz feine Fäden. Dann thut man den Rothkohl in einen irdenen Schmortopf oder Tiegel, fügt ¼ Pfund Schweineschmalz, Salz und ein paar Tassenköpfe Wasser hinzu, läßt ihn gut zugedeckt halb gar kochen, gießt kochenden Weinessig und ein Glas Rothwein dazu und läßt den Kohl damit vollends weich, doch nicht entzwei kochen. Nun verrührt man ein wenig Weißmehl und Zucker damit, läßt ihn darin auf gelindem Feuer gut durchschmoren und vermischt ihn nach Belieben mit etwas Aepfelmus. Der so bereitete Kohl muß einen süßsauren Geschmack haben und kann eher ein wenig hart, als zu weich sein. — Nach einer anderen Art bereitet man den Rothkohl nur sauer und mischt dann ein wenig Kümmel dazu. Man garnirt ihn mit Schweine-Coteletts, Saucischen oder Bratwurst, oder giebt ihn zum Hasen-, Gänse- oder Entenbraten, auch wohl zu Bierfischen. Auch kann man ihn mit Aepfeln garniren, die man geschält, in Hälften geschnitten, von den Kernhäusern befreit und in Wein mit Zucker und etwas Butter gar gedünstet hat. Da das Fett den Kohl schwer verdaulich macht, kann man denselben, wie nachstehend angegeben, ohne dasselbe bereiten. Nachdem der Kohl fein geschnitten, läßt man ihn mit Wasser halb gar und mit hinzugegossenem Essig ganz weich kochen, und giebt ihm mit Zucker einen süßsauren Geschmack. Kurz vor dem Anrichten läßt man ihn mit einigen geschälten und roh geriebenen Kartoffeln durchkochen, wodurch er seimig und so glänzend wird, als wäre er mit Fett bereitet.

732. Bairisch Kraut.

Man schneidet Weißkohl in feine Fäden, läßt ihn mit in Würfel geschnittenem und gelb gebratenem Speck, mit Wasser und Essig gar kochen, beendet ihn, wie den Rothkohl in der vorigen Nummer und garnirt ihn ebenso.

Um dem Kohl die blähenden Bestandtheile zu entziehen, kann man ihn erst in Wasser blanchiren, doch verliert der Rothkohl dadurch seine Farbe.

733. Bairisch Kraut mit Kartoffeln.

Für 8 Personen schneidet man ½ Pfund fetten Speck in feine Würfel, bratet ihn langsam, mischt 3 bis 4 Löffel Mehl dazu und kocht mit Wasser, Essig und Salz eine dünne Sauce, die man ziemlich stark pfeffert. Je nachdem sie groß sind, werden 2 bis 4 Weißkohlköpfe in feine Fäden geschnitten, sowie eine halbe Metze Kartoffeln geschält und in Stücke geschnitten. Nun thut man zuerst die Kartoffeln in einen Schmor-

topf, breitet den Kohl darüber aus, gießt die Speck-Sauce hinzu, so daß der Kohl davon bedeckt wird, verschließt den Topf mit einem passenden Deckel und läßt das Ganze kochen, bis die Kartoffeln und der Kohl weich und die Brühe so weit eingekocht ist, daß sie, nachdem man den Kohl gut umgerührt, sich nicht mehr absondert. Man giebt gebratene oder in Bier gekochte Bratwurst dazu.

734. Sauerkohl.

Der Sauerkohl wird leicht ausgepreßt und nur, wenn er zu sauer wäre, gewaschen, in einer gut verzinnten Kasserolle oder in einem irdenen Schmortopf mit so vielem Wasser, das er davon bedeckt ist, mit Schweine- oder Gänseschmalz und einer Zwiebel in 3 bis 4 Stunden langsam weich gekocht. Dann schwitzt man etwas Mehl in Butter weiß, rührt es an den Sauerkohl, aus dem man die Zwiebel herausgenommen, gießt, wenn der Kohl zu kurz eingekocht ist, ein Glas Wein dazu und läßt ihn noch einige Zeit langsam schmoren. Je nach Geschmack kann man den Kohl mit Zucker und Aepfelmus versüßen. Eine Hauptbedingung ist es, daß er zwar saftig, aber nicht zu flüssig sei, auch darf das Fett nicht hervortreten. Geschieht dies, so füllt man es so viel als möglich mit einem Löffel ab und bindet den Kohl durch etwas Klarmehl von Neuem. Wenn man ein Stück mageren Schinken oder Speck in dem Sauerkohl gar kocht, so wird der Geschmack desselben bedeutend gehoben. Passende Beilagen sind Hasenbraten, alle Arten Würste, gebackene Fischfilets, Fischcoteletts, kalt aufgeschnittener Schinken, Rauchfleisch u. s. w.

Statt mit Weißmehl kann man den Sauerkohl mit einigen roh geriebenen Kartoffeln seimig machen.

Die Bereitung des Fasanen mit Sauerkohl ist in Nr. 646 beschrieben.

735. Sauerkohl mit Fischragout (spr. Raguh).

Einen Zander oder Hecht von 2—3 Pfund schneidet man aus Haut und Gräten und in kleine runde Stücke von der Größe eines Achtgroschenstücks, schwitzt diese in Butter mit Salz und Citronensaft gar, bereitet von dem Fischabgang nach Nr. 28 eine feine Farce und kocht aus dieser kleine runde oder lange Klöße. Ein halb Schock Krebse kocht man in Wasser mit Salz, Petersilie und einer Zwiebel gar, bricht die Schwänze davon aus und bereitet mit den Schalen nach Nr. 19 eine Krebsbutter. Das Fischgerippe hat man inzwischen mit guter Bouillon ausgekocht und von dieser Brühe eine Sauce nach Nr. 204 bereitet, in

welcher man die Krebsbutter verrührt. Dann mischt man den Fisch, die Fischklöße und die Krebsschwänze dazu, läßt das Ragout gut heiß werden und thut es in die Mitte des angerichteten Sauerkohls, den man wie in der vorigen Nummer, ohne ihn süß zu machen, bereitet hat. Der Sauerkohl wird dann mit gebackenen Fischfilets garnirt.

736. Sauerkohl mit Austern.

Man befreit etwa 50 Austern von den Bärten, macht sie mit etwas Citronensaft und Weißwein steif, bereitet eine Austernsauce nach Nr. 206, läßt die Austern darin nur heiß werden und richtet sie in der Mitte des Sauerkohls an, den man mit Weißwein oder auch wohl mit Champagner, wie in Nr. 734, fertig gemacht hat.

737. Sauerkohl mit saurer Sahne.

Hat man den Sauerkohl wie gewöhnlich gar gekocht, so schneidet man einige Zwiebeln in Scheiben, schwitzt sie in Butter weiß und weich, fügt einen Löffel Mehl und ¼ Quart saure Sahne dazu, streicht diese Sauce durch ein Sieb und vermischt sie mit dem gut abgetropften Sauerkohl, den man mit gebackenen Stinten, Fischfilets, Fischwürsten u. s. w. garnirt.

738. Grünkohl.

Derselbe wird verlesen, von den Stielen abgestreift, einige Male in kaltem Wasser gewaschen, in Wasser mit Salz blanchirt und, nachdem er rein ausgepreßt, fein gehackt. Dann setzt man ihn mit Schmalz oder Gänsefett, Salz, einem Stückchen Butter und mit Fleisch- oder Pökelfleischbrühe, welche nicht zu salzig sein darf, zum Feuer, läßt ihn langsam weich und kurz einkochen, thut ein wenig Weißmehl dazu und Zucker, um ihn seimig zu machen, und richtet ihn mit Schweine- oder Gänsepökelfleisch, magerem gekochten Speck, Bratwurst oder Saucischen an. Man kann auch kleine runde Kartoffeln in Wasser abkochen, dann abschälen, in Butter schön braun braten und den Kohl damit garniren. Man kann den Kohl, nachdem er gewaschen, noch hacken und dann wie oben bereiten.

739. Langer Grünkohl mit Kastanien.

Nachdem der Grünkohl verlesen, von den Strünken abgestreift, gewaschen und in kochendem Wasser blanchirt ist, gießt man ihn auf einen Durchschlag, spült ihn mit kaltem Wasser ab, preßt ihn aus und kocht

ihn mit Fleischbrühe, Schmalz oder Butter, Salz und einem Stückchen Zucker weich. Die abgegossene Kohlbrühe kocht man mit Weißmehl zu einer seimigen Sauce ein, vermischt sie behutsam mit dem Kohl und läßt diesen auf langsamem Feuer noch einige Zeit schmoren. Dann richtet man den Kohl an, thut glacirte Kastanien, die man, wie Seite 145 Nr. 335 angegeben, bereitet, in die Mitte und garnirt den Kohl mit Jauerschen oder Frankfurter Würsten, mit Bratwurst, Saueischen, Schinken, Spickgans, Rinderzunge u. s. w. Man kann den Kohl auch mit Kaldaunenbrühe kochen, die kleineren Kaldaunenstücke darunter mischen und ihn mit den größeren Stücken garniren, die man in Ei und Semmel panirt und in Butter von beiden Seiten gelb gebraten hat.

740. Sprutenkohl.

Er wird entweder wie der Grünkohl in der vorigen Nummer oder wie der Spinat in Nr. 699 bereitet und ebenso garnirt.

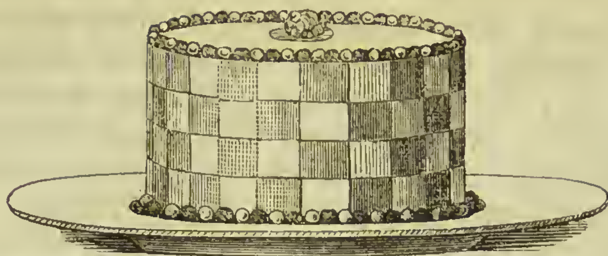
741. Gemischtes Gemüse (Macédoin, spr. Maßedoan).

Dies Gericht wird aus verschiedenen Gemüsen, wie Mohrrüben, Spargel, Blumenkohl, grünen Bohnen, grünen Erbsen oder Gurken zusammengesetzt. Die jungen Mohrrüben putzt man so wie sie sind, ältere sticht man zu kleinen Säulchen aus und kocht sie mit Bouillon, Butter, Zucker und Salz weich und recht kurz ein. Den geputzten Spargel schneidet man in zolllange Stücke und kocht ihn in Wasser und Salz weich; ebenso den in kleine Rosen getheilten Blumenkohl. Die grünen Bohnen schneidet man in schräge Vierecke und kocht sie, so wie die ausgepahlten grünen Erbsen, in vielem Wasser und Salz weich, aber recht grün. Die Gurken schneidet man, nachdem man sie geschält und von den Kernen befreit, in kleine runde Scheiben, läßt sie gesalzen eine Stunde stehen, trocknet sie auf einem Tuch ab und bratet sie in geklärter Butter schön gelb. Hat man alle Gemüse beendet, so läßt man sie gut abtropfen, bereitet mit dem Spargel- und Blumenkohlwasser nach Nr. 238 eine dicke Butter-Sauce, oder kocht mit Weißmehl und guter Bouillon eine seimige Sauce, die man mit einigen Eigelben abzieht und durch ein Tuch preßt. Nun schwenkt man die Gemüse mit der Sauce, einem Stück Butter und etwas Zucker behutsam durch, richtet sie an und garnirt sie mit Coteletts, gebratener oder glacirter Kalbsmilch, Lamm-Tendrons, gebackenen Hühnern, Omeletts, armen Rittern u. s. w. Man darf nur wenig Sauce nehmen, damit die verschiedenen Farben der Gemüse deutlich hervortreten.

742. Chartreuse (spr. Schartröhs').

Diese zierliche Schüssel wird, je nachdem sie zum Entrée oder als Gemüse verwendet wird, verschieden bereitet, indem man sie aus allen Arten von Gemüsen zusammensetzt. Ein schöneres Ansehen erhält sie, wenn man nur 2 oder 3 Gemüse von verschiedener Farbe dabei benutzt, z. B. Spargel und Mohrrüben, oder Spargel und Bohnen, oder auch Spargel, Mohrrüben und Bohnen, oder grüne Erbsen u. s. w. Die Bereitungsart ist folgende: Den geputzten Spargel schneidet man in zolllange Stücke, kocht ihn in Wasser und Salz weich, sticht die Mohrrüben mit einem Gemüse-Ausstecher zu ebenso langen Säulchen und macht sie in Bouillon mit Butter, Zucker und Salz gar. Dann streicht man eine runde glatte Mehlspeisenform dick mit Butter aus, trocknet die Gemüse auf einem Tuch rein ab, stellt auf den Boden der Form dicht an den Rand vier Spargelstücke aufrecht neben einander, neben diese vier Mohrrübenstücke, dann wieder vier Spargelstücke und so fort, bis man rings um den Rand eine Reihe rother und weißer Karo's gebildet hat. Hierauf stellt man auf die ersten vier Spargelstücke vier Mohrrübenstücke, neben diese vier Spargelstücke und fährt in dieser Weise fort, bis man den Rand vollständig mit zweifarbigen Karo's ausgelegt hat. Den Boden der Form kann man nun gleichfalls mit Karo's oder einer beliebigen, aus Spargel und Mohrrüben gebildeten Verzierung auslegen, oder auch frei lassen, um, wenn die Chartreuse gestürzt ist, von Außen eine Verzierung darauf zu legen. Hierauf bestreicht man sowohl den Boden wie den Rand der Form fingerdick mit einer nach Nr. 24 bereiteten ziemlich festen Kalbfleischfarce, ohne die Gemüse dabei zu verrücken, füllt, wenn die Chartreuse zum Entrée (spr. Angtreh) bestimmt ist, in die leere Mitte ein Salmi von Rebhühnern, ein Fricassée von Tauben, oder ein Emincée (spr. Emänghßeh) von Hammel, muß aber die dazu gehörige Sauce so dick wie möglich einkochen. Nun streicht man über die Füllung eine fingerdicke Farcelage, bedeckt diese mit einem runden Butterpapier und läßt die Form eine Stunde im bain-marie kochen. Dann kehrt man sie einen Augenblick auf einen Platfond um, läßt das Fett und die Flüssigkeit abtropfen und stürzt sie dann auf eine runde Schüssel. Jetzt legt man auf die obere Seite der Chartreuse einen Kranz von rund ausgestochenen Mohrrüben und Wasserrüben und umkränzt den Fuß derselben mit recht grünen Rosenkohlköpfen. Man giebt eine gute braune Sauce extra dazu, in welcher man etwas Gemüse-Essenz (darunter versteht man Bouillon, in der man verschiedenartige Gemüse ausgekocht hat) mit ver-

Fig. 64.



kocht hat. Ist die Chartreuse zum Gemüse bestimmt, so füllt man sie innen mit nach Nr. 726 bereitetem Wirsingkohl oder auch mit recht dick eingekochten Endivien, läßt sie eine halbe Stunde au bain-marie ziehen, stürzt sie, umkränzt den Fuß mit Semmel-Cotelett, geschmorten Enten oder Rebhühnern und giebt eine Sauce wie oben dazu.

743. Hopfenkeimchen.

Die kleinen, dem Spargel ähnlichen Keime des Hopfens werden wie dieser geputzt, in Wasser und Salz in einer halben Stunde weich gekocht, mit einer nach Nr. 239 bereiteten Sahnen- oder mit einer Bechamel-Sauce nach Nr. 188 durchgeschwenkt und mit Coteletten, Omeletten, gebackenen Fischfilets u. s. w. garnirt.

744. Kartoffeln in der Schale.

Die Kartoffeln werden rein gewaschen, mit kaltem Wasser aufgesetzt und so lange gekocht, bis eine herausgenommene und durchgeschnittene Kartoffel weich ist. Die dazu erforderliche Zeit ist je nach der Jahreszeit verschieden, indem die Kartoffen im Sommer oft in einigen Minuten weich sind, und sie im Winter und Frühjahr ½ Stunde und länger brauchen. Noch besser werden die Kartoffeln, wenn man sie dreiviertel gar kocht, rein abgießt und sie dann fest verschlossen im Ofen oder auf der Maschine vollends gar dämpfen läßt.

745. Petersilien-Kartoffeln (à la maître d'hôtel (spr. a la mähter dhotell).

Man schält die Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben oder Viertel, oder giebt ihnen eine runde Form, kocht sie in Wasser mit Salz gar, gießt sie rein ab und vermischt sie mit nachstehender Sauce. Gehackte Petersilie und Schnittlauch, oder statt dessen feingehackte Zwiebeln schwitzt

man einen Augenblick in Butter oder Bouillonfett, thut einen Löffel Mehl dazu, rührt es mit Rindfleischbrühe klar, läßt die Sauce mit etwas Pfeffer und Muskatnuß feimig kochen und schwenkt die Kartoffeln damit durch, indem man noch etwas frische Butter hinzufügen kann.

746. Petersilien-Kartoffeln auf eine andere Art.

Die Kartoffeln werden in der Schale weich gekocht, abgeschält und in Scheiben geschnitten. Dann rührt man nach Nr. 231 eine Petersilien-Sauce mit Sahne auf dem Feuer ab, thut Pfeffer und Muskatnuß hinzu und vermischt sie mit den noch heißen Kartoffeln.

747. Brüh-Kartoffeln.

Dies Gericht dient als Suppe und Gemüse zu gleicher Zeit. Man schält dazu die Kartoffeln, kocht sie in Wasser mit Salz dreiviertel gar, gießt das Wasser ab und Rindfleischbrühe dazu, thut gehackte Petersilie, etwas Pfeffer und Muskatnuß dazu, läßt die Kartoffeln damit vollends gar kochen und richtet sie mit dem Rindfleisch an.

748. Holländische Kartoffeln (à la hollandaise, spr. a la hollanghdähs').

Man bereitet eine holländische Sauce nach Nr. 237, mischt die abgekochten, von der Schale befreiten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein und schwenkt sie mit einem Stück Butter und einer Prise Pfeffer durch, doch dürfen sie nicht kochen.

749. Sahnen-Kartoffeln à la bechamel (spr. a la beschamell).

Die Kartoffeln werden rund geschält oder mit einem Kartoffelbohrer ausgebohrt und in Wasser und Salz gar gekocht. Dann macht man eine kräftige Bechamel-Sauce nach Nr. 188, vermischt sie mit etwas Kalbfleischjus und läßt die abgegossenen Kartoffeln damit noch ein Weilchen kochen.

750. Kartoffeln mit Mostrich-Sauce.

Man kocht die Kartoffeln in der Schale, schält sie ab, schneidet sie in Scheiben und läßt sie in einer nach Nr. 196 bereiteten Mostrich-Sauce heiß werden.

751. Saure Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden roh geschält, in Stücke geschnitten und in Wasser mit Salz gar gekocht. Würflig geschnittener Speck wird mit einer fein geschnittenen Zwiebel gelb gebraten, mit einem paar Löffel Mehl ver-

mischt und dann mit Fleischbrühe oder Wasser, mit Essig, Salz, Pfeffer, etwas Zucker oder Syrup eine dünnseimige süßsaure Sauce gekocht, die man mit Zuckerfarbe braun färbt. In diese Sauce thut man die Kartoffeln und läßt sie darin noch einige Zeit kochen. Man giebt die Kartoffeln mit dem gekochten Rindfleisch oder mit geschmortem Hammel- oder Schweinefleisch.

752. Runde gebratene Kartoffeln.

Man kocht die Kartoffeln mit der Schale ab, schält sie, formt sie alle rund und von gleicher Größe und bratet sie in einer Eierkuchenpfanne in Butter von allen Seiten zu schöner gelber Farbe, doch muß man sie mit Salz bestreuen.

753. Roh gebratene Kartoffeln.

Man schält die Kartoffeln roh, dressirt sie rund oder sticht sie mit einem Kartoffelbohrer aus, wäscht sie und trocknet sie auf einem Tuch rein ab. Dann läßt man Butter in einer Kasserolle braun werden, schüttet die Kartoffeln hinein, läßt sie unter öfterem Umschwenken von allen Seiten braun braten, bestreut sie mit Salz und gebraucht sie als Garnitur des Fleisches.

754. Gebratene Kartoffeln auf eine andere Art.

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten, und mit feingeschnittenen Zwiebeln und darüber gestreutem Salz in Butter unter öfterem Umschwenken schön braun gebraten.

755. Prinzeß- (Herings-) Kartoffeln.

Zu einer halben Metze Kartoffeln wässert man 2 Heringe aus, schneidet das Fleisch von den Gräten und mit der Heringsmilch in Würfel, läßt ¼ Pfund Butter gelb werden, schwitzt den Hering und eine feingeschnittene Zwiebel darin, thut die gekochten, abgeschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln dazu und schwenkt sie mit Salz und Pfeffer gut durch. Wären sie zu trocken, so kann man einen Löffel Bouillon hinzugießen.

756. Semilasso-Kartoffeln.

Gehackte Petersilie und Schnittlauch oder eine feingehackte Zwiebel läßt man in einem guten Theil Butter einige Augenblicke schwitzen, giebt die gekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein, schmort sie

einige Zeit in der Butter, thut Salz und gestoßenen Pfeffer dazu und legirt sie mit 3 Eigelben, die man mit etwas Essig klar gerührt hat.

757. Ausgebackene Kartoffeln.

Man schält die Kartoffeln roh, schneidet sie in dünne Scheiben, backt diese in heißem Backfett oder Backbutter zu schöner Farbe, bestreut sie mit Salz und richtet sie sogleich an.

758. Kartoffeln à la Strasbourg.

Eine halbe Metze Kartoffeln werden abgekocht, abgeschält, in egale Walzen geformt und diese in dünne Scheiben geschnitten. Dann streicht man eine runde glatte Form dick mit Butter aus, bedeckt den Boden mit einem runden Papier, welches man gleichfalls mit Butter bestreicht, schneidet einige Zwiebeln in Scheiben, schwitzt sie in 1/4 Pfund Butter, doch so, daß sie weiß bleiben, thut drei Löffel voll Mehl dazu, rührt dies mit 1/2 Quart Sahne oder Milch klar und kocht davon eine sehr dicke Sauce. Zwei Heringe, die man gewässert hat, schneidet man aus den Gräten, hackt sie nicht zu fein, sowie auch etwas gekochten magern Schinken, und mischt Beides nebst etwas weißem Pfeffer in die Sauce. Dann belegt man den Boden der Form kranzförmig mit den Kartoffelscheiben und zwar so, daß eine Scheibe immer zur Hälfte über die andere zu liegen kommt. Ist der Boden bedeckt, so legt man auf denselben, dicht an den Rand der Form, einen Kranz von halb über einander liegenden Kartoffelscheiben, über diese Lage eine andere und so fort, bis der Rand und der Boden der Form mit Kränzen von flach über einander liegenden Kartoffelscheiben ausgelegt ist und in der Mitte ein leerer Raum bleibt. In diesen schichtet man eine Lage von den übrigen Kartoffelscheiben, bestreicht sie mit der Sauce und bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse. Dann kommen wieder Kartoffeln und Sauce und so fort, bis die Form voll ist, die man im ziemlich heißen Ofen 1/2—3/4 Stunden backen läßt und dann auf eine Schüssel stürzt. Man kann auch die Kartoffeln unter die Sauce mischen und sie einfach in einer Assiette, mit Käse bestreut, im Ofen zu schöner Farbe backen. Sie werden zum Rinderschmorfleisch, zu Kalbs-Fricandeaux oder Hammelkeule als Beigericht gegeben.

759. Zwiebel-Kartoffeln.

Man schält runde, gleichgroße Kartoffeln, schneidet zu einer Schüssel für 8 Personen 1/8 Metze geputzte Zwiebeln in Scheiben, thut sie mit den

den Kartoffeln und dazwischen gestreutem Salz und Pfeffer, so wie auch mit reichlicher Butter, lageweise in einen Topf, gießt so viel Wasser und einige Löffel Essig darüber, daß sie davon bedeckt sind, und läßt sie etwa ¾ Stunden fest zugedeckt weich kochen.

760. Kartoffeln mit saurer Sahne.

Die Kartoffeln werden gekocht, in Scheiben geschnitten und in Butter gelb gebraten. Gewässerten Hering und gekochten magern Schinken schneidet man in Würfel, so wie auch einige Zwiebeln, die man in Butter weich schwitzt. Dann legt man in eine mit Butter ausgestrichene Assiette eine Schicht Kartoffeln, bestreut diese mit den gehackten Zwiebeln, Hering, Schinken und geriebenem Parmesankäse, dann wieder Kartoffeln u. s. w., bis die Assiette voll ist. Hierauf quirlt man ½ Quart saure Sahne mit einem Eßlöffel voll Mehl und 4 Eigelben durch, thut Pfeffer und Salz nebst der durchgestrichenen Heringsmilch dazu, gießt dies über die Kartoffeln und läßt sie mit Parmesankäse bestreut und mit Butter beträufelt im Ofen zu schöner Farbe backen.

761. Kartoffeln mit Buttermilch.

Die geschälten Kartoffeln werden in Wasser und Salz weich gekocht und dann mit folgender Sauce durchgeschwenkt. Man bratet ¼ Pfund würflig geschnittenen Speck gelb, giebt einen Löffel Mehl und ½ Quart Buttermilch, so wie Salz und Pfeffer dazu und kocht davon eine ziemlich dicke Sauce.

762. Quetsch- oder geriebene Kartoffeln (Kartoffel-Püree).

Hierzu werden die Kartoffeln roh geschält, in Stücke geschnitten und in Wasser mit Salz weich gekocht. Dann gießt man sie rein ab und rührt sie mit der Reibekeule mit Milch, Butter und Salz zu einem dicken Brei, doch muß man dabei so rasch als möglich verfahren, damit die Kartoffeln nicht kalt werden. Man kann sie auch durch ein Farce-Sieb streichen und dann auf dem Feuer mit Milch, Butter und Salz heiß rühren. Die mehligen Kartoffeln passen am besten dazu, indem wässerige beim Reiben oder Durchstreichen zäh werden.

763. Kartoffeln mit Aepfeln.

Nachdem man die Kartoffeln geschält und in Stücke geschnitten hat, schält man eben so viel weinsäuerliche Aepfel, schneidet sie in Viertel, kocht die Kartoffeln in Wasser mit Salz halb gar, gießt sie ab und kocht

sie dann mit den Aepfeln, einem Stück Butter und etwas Wasser unter öfterem Umrühren vollends gar. Die Aepfel und Kartoffeln müssen ziemlich zerrührt sein, auch kann man nach Belieben eine feingeschnittene und in Butter geschwitzte Zwiebel dazu thun. Man giebt in der Regel gekochtes oder aufgebratenes Rindfleisch als Beilage. Wenn man es liebt, wird etwas Zucker an die Aepfel gethan.

764. Kartoffeln mit Birnen.

Sie werden ebenso wie die Kartoffeln mit Aepfeln bereitet und müssen die geschälten Birnen apart mit Wasser, Butter und einem wenig Essig beinahe weich gekocht werden, ehe man sie zu den Kartoffeln thut. In gleicher Weise kocht man gebackene Birnen, frische oder gebackene Pflaumen mit den Kartoffeln.

765. Gebackenes Kartoffel-Püree.

Nachdem etwa ½ Metze Kartoffeln wie in Nr. 760 gekocht und durch ein Sieb gestrichen sind, rührt man sie mit 12 Loth Butter und einem wenig Sahne auf dem Feuer heiß, verbindet sie mit 4 bis 5 Eigelben und Muskatnuß und richtet sie auf einer Assiette oder Schüssel so hoch wie möglich in Form eines Zuckerhutes an. Dann streicht man sie glatt, drückt mit der Messerspitze oder einem Theelöffelstiel eine bunte Verzierung ein, bestreicht die Kartoffeln mit zerlassener Butter, bäckt sie im Ofen zu schöner Farbe und giebt sie zu Schmorfleisch, Hammelkeule u. s. w.

766. Kartoffelkuchen.

Dieselbe Kartoffelmasse wie in der vorigen Nummer wird mit 12 Loth Butter, ¼ Quart Sahne, 6 bis 8 Eigelben und Muskatnuß verrührt, dann behutsam mit dem zum steifen Schnee geschlagenen Eiweis vermischt und in einer dick mit Butter ausgestrichenen und mit geriebener Semmel bestreuten Form in ¾ bis 1 Stunde im mäßig heißen Ofen gebacken. Dann stürzt man die Kartoffeln auf eine Assiette und giebt sie zu großen Fleischstücken oder auch zu ganzen Fischen als Beigericht.

767. Beignets (spr. Bänghjeh) von Kartoffeln.

Siehe Nr. 336.

768. Glacirte Maronen und Maronen-Püree.

Die Bereitungsart ist in Nr. 335, Seite 145 beschrieben.

769. Weiße Bohnen mit Petersilie.

Die verlesenen und gewaschenen weißen Bohnen kocht man in weichem Wasser mit Salz weich, gießt sie auf einen Durchschlag und läßt sie abtropfen. Dann bereitet man mit etwas Weißmehl, mit der Hammel- oder Rindfleischbrühe eine seimige Sauce, kocht darin gehackte Petersilie und nach Belieben etwas Majoran auf, thut die Bohnen dazu, läßt sie mit einer Prise Pfeffer, etwas Butter oder Bouillonfett noch einige Zeit mit der Sauce auf langsamem Feuer heiß werden und giebt sie mit dem gekochten Hammel- oder Rindfleisch zur Tafel.

770. Saure weiße Bohnen mit Speck.

Magerer, geräucherter Speck wird in Wasser weich gekocht; feingehackte Zwiebeln werden in Butter oder Fett gelb geschwitzt, mit Mehl verbunden, mit der Speck- oder Fleischbrühe klar gerührt und nebst etwas Essig, Zucker oder Syrup zu einer seimigen Sauce gekocht, die man mit Zuckerfarbe braun färbt. Dann werden die wie in der vorigen Nummer weich gekochten Bohnen in die Sauce gethan und wenn sie darin recht heiß geworden, mit dem in Scheiben geschnittenen mageren Speck garnirt angerichtet.

771. Püree von weißen Bohnen.

Die weichgekochten und abgegossenen Bohnen streicht man durch ein Sieb und rührt sie entweder einfach mit einem guten Stück Butter, Pfeffer, Salz und einem wenig Bouillon auf dem Feuer zu einem nicht zu dicken Brei, oder man läßt eine feingeschnittene Zwiebel mit magerem Schinken in zerlassener Butter schwitzen, thut Mehl dazu, rührt dies mit Fleischbrühe klar und kocht davon eine dicke Sauce, die man durch ein Sieb streicht und mit dem Bohnen-Püree verbindet. Man rührt dies dann mit Butter, Salz und Pfeffer auf dem Feuer heiß und giebt es zur geschmorten Hammelkeule oder als selbstständige Schüssel mit glacirtem Hammelkarree, Hammel-Cotelettes u. s. w.

772. Püree von weißen Bohnen mit Aepfeln.

Man kocht ein Püree von weißen Bohnen wie in der vorigen Nummer und vermischt dies mit halb so viel nicht zu süßem Apfelmus und einem Stück Butter.

773. Gelbe Erbsen.

Die Erbsen werden verlesen, gewaschen, in weichem Wasser gar gekocht und durch einen Durchschlag oder ein Sieb gestrichen. Dann verdünnt man sie etwas mit Pökelfleisch- oder Fleischbrühe, rührt sie mit Butter und Salz auf dem Feuer heiß und giebt gebratenen Speck und Zwiebeln, so wie gekochtes Pökelfleisch oder mageren Speck, dazu.

774. Graue Erbsen (sauer).

Die Erbsen werden in weichem Wasser langsam gar gekocht und mit einer nach Nr. 770 bereiteten süßsauern Sauce vermischt.

775. Linsen mit Petersilie (à la maître d'hôtel, spr. a la mähter dhotell).

Die gut verlesenen Linsen kocht man in Wasser oder Bouillon mit Salz, einem Stück Sellerie, einer Petersilien-Wurzel und Zwiebel weich, schwitzt gehackte Petersilie und Schnittlauch in Butter, mischt etwas Mehl dazu und kocht dies mit etwas Fleischbrühe zu einer seimigen Sauce ein, welche man unter die Linsen mischt, aus denen man das Wurzelwerk und die Zwiebel entfernt hat. Nun läßt man sie in der Sauce heiß werden, ohne daß sie anbrennen, vermischt sie mit einem Stück Butter und garnirt sie mit Saucischen, Bratwurst, geschmorten Rebhühnern, aufgebratenem Rindfleisch, Bouletten u. s. w.

776. Saure Linsen.

Man kocht die Linsen wie in der vorigen Nummer weich, gießt sie ab, beendet sie wie die sauren Bohnen in Nr 770 und garnirt sie wie in Nr. 775, oder auch mit geschmorten Enten oder Hammel-Coteletts.

777. Hirse mit brauner Butter.

Die Hirse wird mehrere Male mit heißem Wasser gebrüht, mit kaltem Wasser abgespült und in Wasser oder Bouillon mit Salz und Butter auf langsamem Feuer zu einem dicken Brei gekocht, den man durch öfteres Umrühren vor dem Anbrennen bewahrt. Dann richtet man die Hirse an und gießt braune Butter oder würflig geschnittenen und gelb gebratenen Speck darüber. Milch-Hirse findet man unter den Milchspeisen beschrieben.

778. Buchweizengrütze.

Man wäscht die Grütze einige Male mit lauwarmem Wasser, quillt sie in Wasser mit Salz und etwas Butter ziemlich dick aus und giebt sie mit brauner Butter oder mit gebratenem Speck und Zwiebeln.

779. Dicker Mehlbrei mit brauner Butter.

Man rührt Roggen- oder Weizenmehl mit kaltem Wasser klar, kocht Wasser mit Salz und etwas Butter auf, gießt das klargequirlte Mehl unter fortwährendem Rühren dazu und kocht davon einen dicken Brei, den man entweder mit brauner Butter oder mit gebratenem Speck und Zwiebeln anrichtet.

780. Macaroni als Gemüse.

Die Macaroni werden in Stücke gebrochen, in Wasser und Salz weich gekocht, doch so, daß sie ganz bleiben, und auf einen Durchschlag gegossen, damit das Wasser rein abtropft. Dann läßt man auf ½ Pfund Macaroni 6—8 Loth Butter in einer Kasserolle gelb werden, schüttet die Macaroni nebst etwas Salz und weißem Pfeffer dazu und schwenkt sie mit ¼ Pfund geriebenem Parmesankäse durch, bis dieser geschmolzen ist. — Auf eine andere Art bereitet man die Macaroni, indem man sie, wenn sie gar sind, mit etwas weißer, brauner oder auch mit Tomate-Sauce vermischt und mit dem geriebenen Parmesankäse und frischer Butter durchschwenkt (siehe Nr. 354). Auch kann man gehackten gekochten Schinken oder Rinderzunge unter die wie oben bereiteten Macaroni mischen. Giebt man sie als ein selbstständiges Gemüse, so garnirt man sie mit gespickten Kalbs-Cotelettes, Fricandellen, Hammel-Cotelettes, aufgeschnittenem gekochten Schinken u. s. w.

781. Macaroni au gratin (spr. oh gratängh).

Nachdem man die Macaroni mit etwas weißer Sauce, geriebenem Parmesankäse, Butter, Salz und Pfeffer durchgeschwenkt hat, füllt man sie in eine mit Butter ausgestrichene Assiette, bestreut sie mit Parmesankäse, beträufelt sie mit Butter und läßt sie im Ofen zu schöner Farbe backen.

782. Reis als Gemüse.

Der Reis wird verlesen, blanchirt und mit kräftiger Bouillon, Salz, Butter und einer Zwiebel in einer halben Stunde weich, aber körnig ge-

kocht. Dann nimmt man die Zwiebel heraus, verdünnt den Reis, wenn er zu dick wäre, mit etwas Bouillon und garnirt ihn mit gebratenen Lerchen, Krametsvögeln u. s. w.

783. Italienischer Reis.

Man läßt eine feingehackte Zwiebel in 4 Loth Butter schwitzen, thut ¾ Pfund Reis trocken dazu, bratet ihn unter fortwährendem Rühren gelblich und gießt ½ Quart gute Bouillon dazu, mit welcher man ihn in 20—30 Minuten weich, aber recht körnig kocht. Dann vermischt man ihn mit 4 Loth Butter, 8 Loth geriebenem Parmesankäse und einem Löffel brauner oder weißer Sauce und richtet ihn an.

784. Wasser-Reis mit Aepfeln.

Ein Pfund Reis wird gewaschen und mit etwa einem Quart Wasser, etwas Salz und 4—6 Loth Butter gar gekocht. Dann schält man ¾ Metzen Aepfel, befreit sie von den Kerngehäusen, schneidet sie in Scheiben, kocht sie mit Wasser, einem Stück Zimmet, Citronenschale und Zucker weich und mischt sie unter den Reis, den man mit Coteletts garnirt.

785. Birnen mit Klößen.

Die Birnen werden geschält, in Viertel oder Hälften geschnitten, von den Kerngehäusen befreit und in hinreichendem Wasser mit Zucker, Zimmet und Citronenschale in einer gut verzinnten Kasserolle gekocht, bis sie weich und recht roth sind. Dann verkocht man die Birnenbrühe mit Weiß- oder Braunmehl zu einer seimigen Sauce, unter die man nach Belieben etwas Rothwein oder Himbeersaft mischen kann, läßt die Birnen in der Sauce noch etwas kochen und richtet sie mit Mehl-, Semmel- oder Kartoffelklößen, wie sie in Nr. 787—792 beschrieben sind, an und garnirt sie mit Schweine-Coteletts, Schweinebraten, magerem gekochten Speck und kaltem oder warmem gekochten Schinken.

786. Backobst mit Klößen.

Nachdem man das Backobst mit warmem Wasser gewaschen, kocht man es mit so vielem Wasser, daß es davon bedeckt ist, mit Zimmet und Citronenschale langsam recht weich. Dann kocht man die abgegossene Brühe mit Braunmehl, Zucker oder Syrup zu einer seimigen Sauce und läßt das Backobst damit nochmals aufkochen. Man thut den Zucker erst an die Sauce, weil das Backobst, wenn es mit demselben kocht, nicht

weich wird. Die dazu passenden Klöße findet man in Nr. 787—794 und 797.

787. Gewöhnliche Mehlklöße.

Man verwendet dazu Weizen= oder feines Roggenmehl, rührt etwa ½ Metze davon mit ¼ Quart Milch, 2—3 Eiern, Salz und ¼ Pfund würflig geschnittenen gebratenen Speck oder Butter einen steifen Teig an, von dem man mit einem Eßlöffel nicht zu große Klöße in kochendes Wasser sticht und sie darin kochen läßt, bis ein zur Probe durchgeschnittener Kloß innen nicht mehr teigig ist. Wäre er zu weich, so muß noch etwas Mehl hinzugethan werden.*)

788. Feine Mehlklöße.

Sie sind in Nr. 50 beschrieben, doch müßte man die dort angegebene Masse verdoppeln. Auch die in Nr. 48 beschriebene Kloßmasse kann man zu größeren Klößen formen und zu den Birnen oder Backobst verwenden.

789. Gewöhnliche Semmelklöße.

Man weicht dünn abgeschälte, einen Tag alte Semmel in Wasser ein, drückt sie recht trocken aus, rührt auf ½ Pfd. Semmel ¼ Pfd. Butter mit 3—4 ganzen Eiern zu Sahne und mischt die Semmel, so wie Salz und Muskatnuß und so viel Mehl (etwa ¼ Pfd.) dazu, daß die gemachte Probe einen lockeren Kloß ergiebt. Diese Masse würde für etwa sechs Personen ausreichen. Dann sticht man die Klöße mit einem Eßlöffel in kochendes Wasser und läßt sie kochen, bis sie innen trocken sind.

790. Fränkische Klöße.

Ein Pfund Mehl rührt man mit 5 ganzen Eiern, etwas Milch, Salz und Muskatnuß zu einem nicht zu festen Teig zusammen, fügt unter fortwährendem Schlagen mit einem Holzlöffel nach und nach 12 Loth zerlassene Butter und zuletzt für 1 Sgr. würflig geschnittene und in Butter gelb gebratene Semmel hinzu. Dann macht man eine Probe und fügt, wenn der Probekloß zu fest wäre, noch etwas Milch und Butter hinzu. Die Klöße werden mit dem Eßlöffel abgestochen und in 15—20 Minuten weich gekocht.

*) Da das Mehl, wenn es frisch oder von ausgewachsenem Getreide bereitet ist, oft nur wenig quillt, so thut man gut, bei den Klößen immer einen zur Probe abzukochen, um sich von seiner Haltbarkeit zu überzeugen.

791. Gewöhnliche Kartoffelklöße.

Man nimmt dazu recht mehlige Kartoffeln, kocht sie in der Schale in Wasser gar, schält sie ab und läßt sie kalt werden. (Am besten ist es, die Kartoffeln den Abend vorher zu kochen, weil sie sich dann am besten reiben.) Nachdem man sie auf einem Reibeisen gerieben, bratet man in Würfel geschnittenen Speck zu schöner Farbe, mischt ihn, wenn er kalt ist, mit 4 ganzen Eiern, etwas Salz und Muskatnuß, fügt die Kartoffeln und so viel Mehl oder geriebene Semmel (auf etwa zwei tiefe Teller geriebene Kartoffeln ¼ Pfd. Speck, 12 Loth Mehl und 4 Eier) hinzu, daß man einen festen Teig erhält und der zur Probe gekochte Kloß innen trocken und nicht zu fest ist. Hierauf dreht man von diesem Teig in der mit Mehl bestreuten Hand runde Klöße und läßt sie in gesalzenem kochendem Wasser in 10—15 Minuten gar werden.

792. Feinere Kartoffelklöße.

Eine Viertel Metze (etwa 1 Pfund, nachdem sie gekocht sind) Kartoffeln werden geschält, in Wasser und Salz weich gekocht und entweder durch ein Sieb gestrichen oder im Reibenapf fein gerieben. So lange sie noch warm sind, rührt man 4 Loth Butter, 2 ganze und 2 gelbe Eier, Salz, Muskatnuß und einen Eßlöffel Zucker dazu und mischt 6 Loth Mehl gut darunter. Dann bratet man für 6 Pfennige würflig geschnittene Semmel in Butter gelb, rührt sie unter die Kloßmasse, formt diese mit Mehl zu runden Klößen, etwa so groß wie ein kleiner Apfel, und kocht sie in kochendem Wasser mit etwas Salz in 10 Minuten gar.

793. Semmelklöße mit saurer Sauce.

Für 1 Sgr. Semmel schneidet man würflig, bratet sie in 4 Loth Butter gelb, läßt sie mit einem Tassenkopf voll Milch aufweichen, vermischt 4—5 Eier damit und fügt Salz und ¼ Pfund Mehl dazu, daß man einen ziemlich festen Teig erhält. Hat man die mit einem Eßlöffel ausgestochenen Klöße in gesalzenem Wasser in 8—10 Minuten gar gekocht, so tischt man sie mit einer nach Nr. 229 bereiteten sauren Sauce auf.

794. Eine andere Art Semmelklöße.

Drei Viertel Pfund Semmel, von der man die Rinde abgeschält, würflig geschnitten und in Butter oder Speck gebraten hat, läßt man in Milch oder Wasser aufweichen, drückt sie aus, rührt sie mit 4 ganzen

Eiern, Salz, Muskatnuß und 4 Loth Butter gut durcheinander, fügt ¼ Pfund Mehl hinzu und kocht die Klöße wie in der vorigen Nummer.

795. Böhmische Knödel.

Man bratet für 1 Sgr. würflig geschnittene Semmel mit ¼ Pfund würflig geschnittenen Speck gelblich, macht von 1 Pfund Mehl mit 4—5 Eiern und ¼ Quart Milch einen nicht zu festen Teig, mischt die Semmel und den Speck, so wie Salz und Muskatnuß hinein, kocht die Klöße wie in der vorigen Nummer und richtet sie mit brauner Butter, in der man geriebene Semmel gelb gebraten hat, an.

796. Oestreichische Knödel à la Palfi.

Für 1 Sgr. einen Tag alte Semmel schält man dünn, schneidet sie in Scheiben und begießt sie mit soviel Milch, daß die Semmel überall damit durchziehen kann. Dann rührt man ¼ Pfund Butter mit 3 ganzen und 3 gelben Eiern zu Sahne, rührt die Semmel, Salz und Muskatnuß, sowie würflig geschnittene und in Butter gelb gebratene Semmel, ¼ Pfd. in Würfel geschnittene Pökelrinderzunge und 1 oder 2 geschälte und ebenfalls würflig geschnittene Trüffeln dazu und mischt ein wenig Mehl in die Masse, daß die gemachte Probe einen sehr lockeren Kloß ergiebt. Nun formt man daraus mit Mehl nicht zu kleine runde Klöße und läßt diese in gesalzenem kochendem Wasser 10—15 Minuten nur ziehen, nicht kochen. Sobald sie gar sind, werden sie sogleich entweder als Beilage zu Rinderschmorfleisch, oder mit brauner Butter als selbstständiges Gemüse gegeben.

797. Bärmklöße, Hefen- oder Bermklöße.

Man rührt 1 Pfund Mehl mit 3—4 Eiern, ¼ Quart Milch, Salz, geriebener Muskatnuß, etwas Zucker und 1½ Loth Preßhefen, die man in etwas Milch aufgeweicht hat, oder 2 Eßlöffel voll dicken Weißbierhefen einen ziemlich festen Teig und schlägt denselben mit dem Holzlöffel tüchtig durch, indem man nach und nach 6—8 Loth zerlassene Butter hinzugießt. Ist der Teig recht feinblasig, so läßt man ihn an einem warmen Ort aufgehen, schlägt ihn nochmals mit dem Holzlöffel durch, formt mit Mehl runde Klöße von der Größe eines kleinen Apfels davon, läßt diese auf einem mit Mehl bestreuten Brett nochmals aufgehen und kocht sie dann in gesalzenem kochendem Wasser gar. Da die Klöße viel Platz gebrauchen, um hinreichend auflaufen zu können, so kocht man nur wenig auf einmal. Um zu sehen, ob sie gar sind, sticht man ein kleines

spitzes Hölzchen in einen Kloß; sobald dasselbe beim Herausziehen ganz trocken ist, sind die Klöße gar, müßten aber noch mehr kochen, wenn an dem Hölzchen noch Teig kleben bleibt. Sind die Klöße gut, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, damit sie nicht durch zu langes Kochen hart werden und ritzt sie auf der einen Seite etwas auf, um das Zusammenfallen zu verhindern. Die Hefenklöße müssen beim Verspeisen mit der Gabel zerrissen und nicht geschnitten werden.*)

798. Trüffeln in der Serviette.

Nachdem man die Trüffeln nach Nr. 9 recht sauber gebürstet hat, läßt man in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk, rohen Schinken, Gewürz und ein Bouquet in zerlassenem Speck auf dem Feuer schwitzen, gießt Bouillon dazu und läßt das Ganze eine Stunde lang kochen. Dann gießt man diese Brühe durch ein Sieb, thut sie nebst den Trüffeln und etwas Weißwein in eine Kasserolle, verschließt diese fest mit ihrem Deckel, läßt die Trüffeln in 20—30 Minuten auf raschem Feuer gar kochen, richtet sie sogleich auf einer verdeckten Assiette oder auf einer mit einer Serviette versehenen Schüssel an und giebt frische Butter apart dazu.

799. Champignons als Gemüse (Croute aux champignons, spr. Kruht oh Schampinjongh).

Man wählt recht fest geschlossene Champignons, putzt sie nach Nr. 8 und läßt sie mit Citronensaft, Butter und Salz auf raschem Feuer ein paar Mal aufkochen. Dann kocht man mit Weißmehl, guter Bouillon und dem Champignons-Fond eine seimige Sauce, legirt sie mit einigen Eidottern und passirt sie durch ein Tuch zu den gut abgetropften Champignons, die man damit durchschwenkt und im bain-marie warm stellt. Hierauf schneidet man die Kruste eines französischen Weißbrods in herzförmige Croutons, bestreicht sie mit Butter und schiebt sie einige Augenblicke in den Ofen. Beim Anrichten legt man die Croutons bergförmig auf die Mitte einer runden Schüssel und richtet die mit einem Stück Butter durchgeschwenkten Champignons darüber an.

---

*) Die in den obigen Recepten beschriebenen Klöße kann man, mit Ausnahme der in Nr. 795 und 796, zu Birnen oder Backobst verwenden oder als ein selbstständiges Gemüse mit brauner Butter oder einer der bei den Mehlspeisen beschriebenen Milch- und Frucht-Saucen geben. Als Garnitur würde gekochter magerer Schinken, Gänseklein u. s. w. dazu passen.

800. Emincée von Champignons (spr. Emängßeh von Schampinjongh).

Die Champignons werden wie in Nr. 799 einpassirt, in feine Scheiben geschnitten und mit derselben Sauce durchgeschwenkt. Man verwendet sie als Garnitur zu den Entrées (spr. Anghtreh).

801. Morcheln.

Ihre Bereitung ist in Nr. 335 Seite 144 beschrieben. Man garnirt sie mit Cotelettes, gerösteten Tauben, Kalbsschnitzeln, Saucischen u. s. w.

802. Steinpilze mit Petersilie (à la maître d'hôtel, spr. a la mähter dhotell).

Man putzt sie, indem man die abgeschnittenen Stiele schält, den Hut von der braunen Haut und den unter demselben befindlichen weißen oder gelben Samenfasern befreit, blanchirt sie einige Augenblicke in kochendem Wasser mit Salz, läßt sie auf einem Durchschlag abtropfen und schneidet sie in Scheiben. Hierauf schwitzt man diese in Butter mit Salz und Pfeffer einige Zeit, thut gehackte Petersilie und geriebene Semmel dazu, oder man kocht den abgegossenen Fond mit Weißmehl und gehackter Petersilie zu einer seimigen Sauce und schwenkt die Steinpilze damit durch. Beim Anrichten thut man noch ein Stück Butter dazu und garnirt sie mit Cotelettes, Fisch-Cotelettes, Saucischen u. s. w.

803. Reizger, Pfifferlinge.

Sie werden wie die Champignons geputzt, blanchirt, in Stücke geschnitten und entweder wie die Steinpilze in Nr. 802 bereitet, oder einfach mit Butter, Salz und Pfeffer in einer Pfanne oder einem Tiegel gelb gebraten und zuletzt mit gehackter Petersilie vermischt.

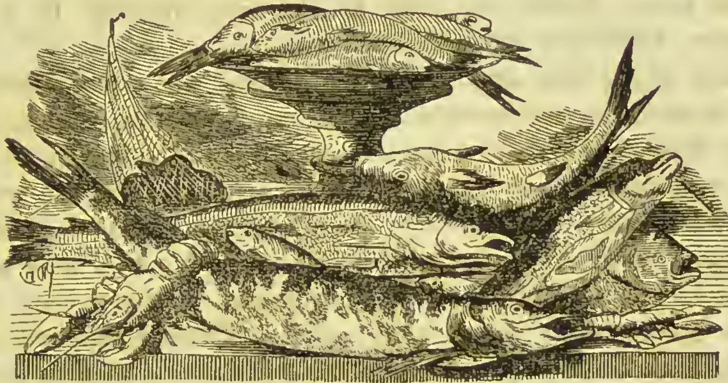
804. Mouserons (spr. Muserongh).

Man befreit sie von den Stielen, wäscht sie und schmort sie mit Hammelfleisch, dem sie einen angenehmen Geschmack geben.

Zehnter Abschnitt.

Von den Fischen, den Krebsen u. s. w.

Fig. 65.



Die Fische liefern mit wenigen Ausnahmen eine nahrhafte und leicht verdauliche Speise und sind daher jedem Alter, sogar genesenden Personen, zuträglich. Sie zerfallen ihrer Natur nach in zwei Klassen, in Süßwasser- und Seefische, an die sich die nicht zum Fischgeschlecht gehörenden Krebse, Muscheln u. s. w. anschließen. Der bessern Uebersicht wegen sind die nachstehenden Recepte nach dieser Eintheilung zusammengestellt. Die Vorbereitungen der Fische sind in Nr. 4 näher beschrieben, ebenso die Kennzeichen, an denen man frische Fische von verdorbenen unterscheidet. — Was die Zubereitung anbetrifft, so ist zu bemerken, daß man die Fische, welche ganz gekocht werden sollen, mit kaltem Wasser zum Feuer setzt, sobald sie kochen, den sich zeigenden Schaum abnimmt und sie dann zugedeckt an der Seite des Feuers nachziehen läßt. Nur sehr große Fische müssen einige Zeit kochen und dann an der Seite des Feuers vollends nachziehen. Durch dieses Verfahren verhindert man, daß sie zerreißen, was geschehen würde, wenn man sie gleich in kochendes Wasser legte. Dagegen werden die in Stücke geschnittenen Fische meistens sogleich in kochendes Wasser gethan und rasch darin gar gekocht. Von großer Wichtigkeit ist das richtige Salzen der Fische; es lassen sich aller-

dings keine bestimmten Regeln darüber feststellen, da ja, je nachdem der Fisch oder das Gefäß, in welchem er gekocht werden soll, größer oder kleiner ist, mehr oder weniger Wasser, also auch mehr oder weniger Salz, zum Kochen erforderlich wäre. Es ist nur anzurathen, größere Fische stärker, kleinere oder in Stücke geschnittene Fische schwächer zu salzen, der Geschmack muß dabei der beste Rathgeber sein, doch ist es besser, lieber etwas zu viel als zu wenig zu salzen. Auch die zum Fisch erforderlichen Saucen kann man ziemlich pikant halten.

Zum Braten oder Backen bestimmte Fische kerbt man der Quere nach auf beiden Seiten ein, reibt sie mit Salz und läßt sie so einige Zeit liegen, damit dies gut einzieht.

Ganze Fische kocht man am besten in einer mit einem Einsatz versehenen Fischwanne, auf welchem man sie mit Bindfaden festbindet, damit sie beim Kochen nicht schwimmen. Beim Anrichten hebt man den Einsatz mit dem Fisch heraus, läßt das Wasser ablaufen, schneidet den Bindfaden los und läßt den Fisch vom Einsatz auf die Schüssel gleiten.

Wieviel Fisch man zu einer Schüssel braucht, ersieht man aus den Seite 19 gegebenen allgemeinen Bestimmungen, außerdem wird bei den einzelnen Schüsseln, da wo es nöthig ist, das Gewicht bestimmt werden. Die zum großen Stück zu verwendenden Fische wählt man so groß als möglich, die Reste davon kann man beliebig zu Gratins, Magnonaisen, Coquillen u. s. w. gebrauchen.

Die nachstehenden Recepte sind besonders wichtig, weil aus ihnen in katholischen Ländern während der Fastenzeit die Hauptbestandtheile der Mahlzeiten entnommen werden. Dabei ist jedoch noch zu bemerken, daß während der strengen Fasten, wo auch die Butter verboten ist, statt dieser frisches Provencer-Oel verwendet wird.

805. Ganzer Zander (Sandbarsch, Schill) au naturel (spr. oh natürell).

Nachdem man den Zander geputzt, ausgenommen und gut gewaschen hat, haut man die Flossen ab, stutzt den Schwanz rund und macht von beiden Seiten vom Rücken nach dem Bauch zu 4—5 gerade oder gebogene tiefe Einschnitte mit der Messerspitze. Dann bindet man die Kiemendeckel mit Bindfaden fest, legt den Zander auf den Einsatz der Fischwanne auf den Bauch, bindet ihn in dieser Lage mit Bindfaden fest und legt den Fisch mit dem Einsatz in die Fischwanne. Jetzt gießt man so viel Wasser dazu, daß der Zander davon bedeckt ist, salzt ihn und läßt ihn auf starkem Feuer aufkochen. Nachdem man den Schaum rein abgenommen, zieht man den Fisch an die Seite des Feuers, wo er gut zu-

gedeckt vollends nachziehen muß. Beim Anrichten hebt man den Zander mit dem Einsatz heraus, läßt das Wasser ablaufen, schneidet den Bindfaden ab, läßt den Fisch mit dem Bauch nach unten auf eine mit einer Serviette versehene lange Schüssel gleiten und garnirt ihn mit frischer gewaschener Petersilie und rund geschälten und in Wasser mit Salz abgekochten Kartoffeln. Als Sauce giebt man entweder braune oder zerlassene Butter dazu, oder eine holländische Sauce nach Nr. 235—237, eine Butter-Sauce nach Nr. 230—234, eine Mostrich-Sauce nach Nr. 196, oder eine Champignons- und Austern-Sauce nach Nr. 190 und 206.

806. Ganzer Zander gespickt (au four, spr. oh fuhr).

Hat man den Zander vorbereitet, die Flossen gestutzt und ihn rein gewaschen, so schneidet man von beiden Seiten des Rückens die Haut in einem 2—3 Finger breiten viereckigen Stück, dessen Länge sich nach der Größe des Fisches richtet, ab, und spickt das dadurch bloßgelegte Fleisch mit feinen Speckfäden. Hierauf bestreut man den Zander innen und außen mit Salz, läßt ihn mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Petersilie und Citronensäure oder Essig einige Zeit mariniren, legt ihn dann in ein dick mit Butter bestrichenes langes Platfond oder in eine passende Bratpfanne, bedeckt den ungespickten Theil mit dünnen Speckbarden, den ganzen Zander aber mit einem Butterpapier, gießt eine halbe Flasche Weißwein sowie die Marinade dazu und läßt den Fisch darin unter fleißigem Begießen in ½ — ¾ Stunde im Ofen gar schmoren. Zuletzt nimmt man das Papier ab, bestreicht den gespickten Theil mit zerlassener Krebsbutter oder Tafelbouillon und läßt den Zander damit noch ein paar Augenblicke stehen. Inzwischen hat man ein Ragout, bestehend aus kleinen Klößen von recht feiner Fischfarce, aus Krebsschwänzen, aus Champignons und aus in runde Scheiben geschnittener Quappenleber zusammengestellt und dies mit einer nach Nr. 204 bereiteten weißen Sauce durchgeschwenkt und nebst der übrigen Sauce im bain-marie heiß gestellt. Dann hat man aus obiger Fischfarce 4 ovale Klöße geformt und diese mit Trüffeln oder rother Pökelzunge verziert; von den Krebsen hat man 8 Stück ganz zurückbehalten und außerdem 4 ganze Trüffeln in Wein mit Salz und etwas Butter gar gekocht. Beim Anrichten befreit man den Zander von den Speckbarden, legt ihn mit dem Bauch auf eine lange Schüssel, füllt das Ragout ringsum in den leergebliebenen Raum und verziert den Zander mit den Krebsen, Klößen und Trüffeln, sowie mit einigen Spießen, wie die beigegebene Zeichnung es darstellt. Den Schüsselrand umkränzt man mit halbmondförmigen

Fig. 66.



Butterteig-Fleurons. Man kann den Zander auch einfacher und weniger kostspielig machen, indem man die Garnitur fortläßt und in das Ragout statt der Quappenleber ein oder zwei Kalbsgehirne schneidet.

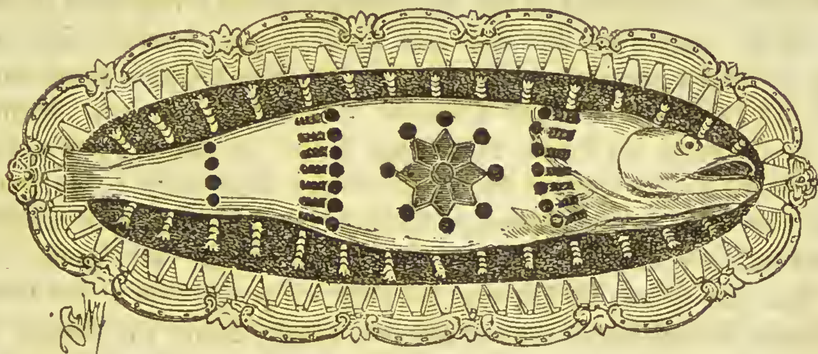
807. Ganzer Zander farcirt (à la Normande).

Nachdem man den Zander vorbereitet, gewaschen und auf dem Rücken wie in Nr. 805 ein paar mal eingeschnitten hat, füllt man den Bauch mit einer feinen nach Nr. 28 von 1½ Pfund Hecht oder Zander bereiteten Fischfarce, in welche man feingehackte Petersilie, Schnittlauch und Champignons gemischt hat. Dann legt man den Zander auf den Bauch in ein dick mit Butter bestrichenes flaches Platfond, oder in eine passende Bratpfanne, salzt ihn und bestreut ihn dick mit in Butter einpassirten gehackten Kräutern, wie Petersilie, Schnittlauch und Champignons, bedeckt ihn mit einem Butterpapier, gießt eine halbe Flasche Weißwein und etwas Bouillon dazu und läßt ihn im Ofen unter fleißigem Begießen in ½ Stunde gar dämpfen. Die Rinde von einem frischen Weißbrod schneidet man in herzförmige Croutons, bestreicht sie mit Butter, stellt sie einen Augenblick in den Ofen und legt sie zu dem Zander, ehe er gar ist, damit sie sich mit dem Fond desselben vollsaugen. Inzwischen hat man nach Nr. 193 eine weiße Kräuter-Sauce bereitet, 50 Austern mit Weißwein und Citronensäure auf dem Feuer steif gemacht, von den Bärten befreit und den Austernfond in der Sauce verkocht. Nun richtet man den Zander auf einer langen Schüssel an, garnirt ihn mit den Brodcroutons und maskirt ihn mit den Austern, die man mit etwas Sauce und einem Stück Butter durchgeschwenkt hat. Die übrige Sauce verdünnt man, wenn sie zu dick wäre, mit dem Zanderfond und giebt sie in einer Saucière apart.

808. **Ganzer Zander** en Magnonaise (spr. angh Manjonähs').

Der Zander wird vorbereitet, beim Ausnehmen aber nur so wenig als möglich aufgeschnitten, gewaschen und nachdem man eine oder zwei geputzte Mohrrüben in den Bauch gesteckt hat, damit dieser beim Kochen nicht zusammenfällt, wie der Zander in Nr. 805 in Wasser und Salz, mit einer Zwiebel und etwas Essig gar gekocht. Sobald er im Wasser erkaltet ist, nimmt man ihn heraus, trocknet ihn ab, legt ihn auf ein Blech, bereitet nach Nr. 242 eine geschlagene Magnonaisen-Sauce und gießt sie, sobald sie anfängt dick zu werden, in einem Guß über den Zander, so daß dieser glatt und dick davon bedeckt ist. Hat man nun die Sauce auf dem Zander an einem kühlen Orte fest werden lassen,

Fig. 67.



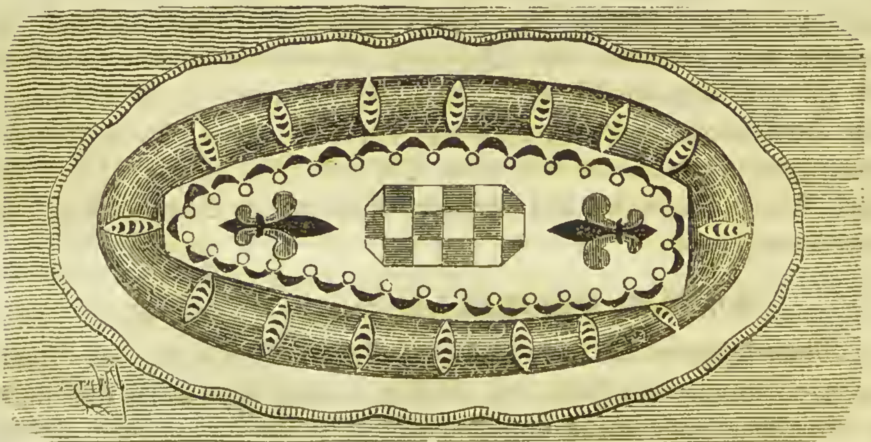
so dekorirt man denselben mit Croutons von Fleischgallerte, mit Krebsschwänzen und mit kleinen runden Semmelcroutons, die man geröstet und mit Caviar bestrichen hat. (Siehe die Figur.) Rings um den Zander legt man verlesene und gewaschene Brunnenkresse oder Rapunzen und auf diese in gleichmäßigen Zwischenräumen recht rothe Krebsschwänze. Den Schüsselrand umkränzt man mit Gallertcroutons. Beim Anrichten besprengt man den Salat mit etwas Oel und Essig und giebt eine kalte Sauce ravigote nach Nr. 244 oder eine Remouladen-Sauce nach Nr. 243 apart zum Zander.

809. **Große Zanderfilets dekorirt** (à la Parisienne).

Man schneidet zu einer Schüssel für 10 Personen einen Zander von 4—5 Pfund aus Haut und Gräten, beputzt jedes Filet und schrägt es der Länge nach etwas ab, damit beide Filets, wenn man sie flach

neben einander legt, zusammen ein längliches Viereck bilden. Nachdem man sie einige Stunden mit Salz, Citronensaft, Pfeffer, Petersilie und mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln marinirt hat, trocknet man sie rein ab, legt die Filets in ein flaches dick mit Butter bestrichenes Geschirr in Gestalt eines Vierecks dicht an einander, bestreicht sie recht glatt mit einer halbfingerdicken Lage recht weißer und ziemlich fester Fischfarce, die man mit 2 Pfund Zander oder Hecht nach Nr. 28 bereitet hat. Beide Fischfilets müssen nun als ein Stück erscheinen und werden mit schwarzen Trüffeln, mit Rinderzunge, Pfeffergurken, Kapern, Krebsschwänzen, Oliven u. s. w. einfach, aber recht hervorstechend, dekorirt. Nun bedeckt man die Zanderfilets mit dünnen Speckbarden und einem Butterpapier, thut etwas Bouillon oder Weißwein dazu und macht sie in ½ Stunde im nicht zu heißen Ofen unter fleißigem Begießen gar. Das Zandergerippe hat man mit Weißwein und Bouillon, einer Zwiebel und Gewürz ausgekocht und von der durchgegossenen Brühe nach Nr. 204 eine weiße, oder nach Nr. 205 eine Krebs-Sauce bereitet. Die noch übrige Fischfarce macht man mit etwas weißer Sauce locker, formt davon mit 2 Eßlöffeln ein Dutzend Quenells (siehe Seite 26 unter Kneffes), legt sie auf einen mit Butter bestrichenen Deckel und macht dann in jeden Quenell mit der in warmes Wasser getauchten Messerspitze 5 Einschnitte, in welche man halbmondförmige Trüffel- oder Pökelzungen-Scheiben klemmt und die Quenells dann in kochendem Wasser gar macht. Nun setzt man mit kleinen Klößen von der noch übrigen Fischfarce, mit Krebsschwänzen, Champignons und etwas von obiger Sauce ein Ragout zusammen, welches man im bain-marie warm setzt. Beim Anrichten nimmt

Fig. 68.



man die Zanderfilets mit einem flachen Deckel oder einer Fischschaufel behutsam heraus, legt sie auf eine lange Schüssel, entfernt die Speckbarden, richtet das Ragout um den Fisch an und umkränzt es mit den dekorirten Quenells; die übrige Sauce giebt man in einer Sauciére apart. Hat man dieses Gericht für 20 Personen zu bereiten, so nimmt man einen Zander von 10 Pfund und bestreicht und dekorirt dann jedes Filet einzeln.

810. Ganze gebackene Zander-Filets (spr. Fileh).

Nachdem man die Zanderfilets wie in der vorigen Nummer aus Haut und Gräten geschnitten und einige Zeit marinirt hat, trocknet man sie ab, wälzt sie in Mehl, panirt sie dann in Ei und geriebener Semmel und backt sie in heißem Backfett zu schöner Farbe, oder man bratet sie in Butter von beiden Seiten gelb. Beim Anrichten legt man sie auf eine lange Schüssel, garnirt sie mit ausgebackener Petersilie und in Viertel geschnittenen Citronen und giebt eine Prinzeß-Sauce (siehe Nr. 228) und kleine runde in Wasser mit Salz gekochte Kartoffeln dazu.

811. Zander-Filets en poupiettes (spr. -Fileh angh pupiätt).

Man putzt einen Zander von 5 Pfund, nimmt ihn aus, spaltet ihn dann in zwei Hälften, schneidet den Kopf und Schwanz, so wie die Flossen ab, löst die Gräten aus und marinirt die Filets wie in Nr. 809. Inzwischen bereitet man eine lockere Fischfarce von 1½ Pfund Hecht oder Zander nach Nr. 28, vermischt die Hälfte davon mit in Butter einpassirten Kräutern und bestreicht die abgetrockneten Zanderfilets auf der innern Seite damit. Dann rollt man die Filets der Länge nach zusammen, so daß sie zwei lange Rollen bilden, streicht rings um den Boden einer langen Schüssel etwa einen Finger hoch Faree, legt die Fischfilets darauf, verbindet die beiden Enden mit etwas Faree, so daß das Ganze einen ovalen Rand bildet, in dessen Mitte sich ein leerer Raum befindet. Nun verziert man den Fisch mit gefüllten Krebsnasen, die man mit etwas Faree aufrecht dagegen befestigt, bedeckt alles mit dünnen Speckbarden und einem Butterpapier und läßt es im mäßig heißen Ofen in einer halben Stunde gar dämpfen. Nachdem man die Speckbarden entfernt und die auf der Schüssel befindliche Flüssigkeit mit einem Löffel abgenommen hat, bepinselt man die Zanderfilets mit zerlassener Krebsbutter oder Tafelbouillon, füllt in die leere Mitte ein Ragout, wie in Nr. 809, oder in Butter einpassirte Champignons, die man mit etwas von der Sauce

durchgeschwenkt hat. Letztere bereitet man mit der aus dem Fischgerippe gezogenen Brühe und dem Champignonsfond nach Nr. 204.

812. **Sautirte Zander-Filets mit Petersilie** (à la maître d'hôtel, spr. a la mähter dhotell).

Nachdem man einen Zander von 4 Pfund aus Haut und Gräten geschnitten, schneidet man jedes Filet in 6—8 schräge Stücke, die man cotelettförmig zustutzt, bestreut diese mit Salz und Pfeffer und marinirt sie einige Stunden wie in Nr. 809. Dann trocknet man die Filets ab, legt die eine Hälfte in einen mit Butter ausgestrichenen Deckel und bestreut sie mit gehackter Petersilie und Schnittlauch, die andere Hälfte panirt man in Ei und geriebener Semmel. Beim Anrichten sautirt man die in Butter eingesetzten Filets mit etwas Weißwein in 8—10 Minuten gar; die panirten Filets bratet man in Butter von beiden Seiten braun. Nun richtet man abwechselnd ein sautirtes, dann ein gebackenes Filet im Kranze an, maskirt die sautirten Filets mit einer nach Nr. 231 abgerührten Maître d'hotel-Sauce, in welche man den Fond der Filets und nach Belieben etwas Sardellenbutter verrührt hat. In die leergebliebene Mitte thut man entweder runde, in Wasser mit Salz abgekochte Kartoffeln, welche man mit etwas von der Sauce durchgeschwenkt hat, oder kleine, ebenfalls mit Sauce durchgeschwenkte Fischklöße. Letzere formt man aus einer mit dem Fischabfall nach Nr. 28 bereiteten zarten Fischfarce.

813. **Sauté** (spr. Soteh) **von Zander-Filets mit Ragout** (à la marinière, (spr. -Fileh mitRaguh a la mariniähr).

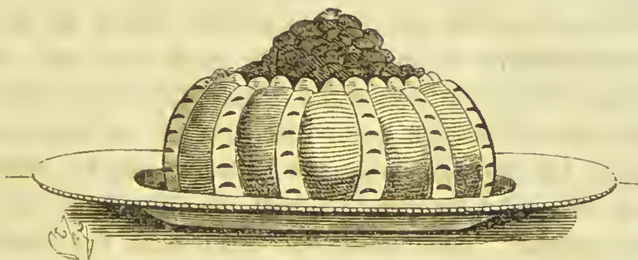
Die Zanderfilets werden wie in Nr 812 cotelettförmig geformt, marinirt, in einen mit Butter ausgestrichenen Kasserolldeckel gelegt und mit Citronensaft und etwas Weißwein in 8—10 Minuten gar sautirt. Von dem beim Schneiden der Filets abgefallenen Fischfleisch bereitet man eine lockere Fischfarce und formt davon runde oder lange Klößchen, die man in Salzwasser abkocht und mit Austern, Krebsschwänzen, Champignons und mit in kleine runde Scheiben geschnittener Quappenleber vermischt. Das Zandergerippe hat man mit Bouillon, Weißwein, einer Zwiebel und Gewürz ausgekocht und daraus mit Weißmehl, dem Austern- und Champignonsfond eine seimige Sauce bereitet, die man mit einigen Eigelben legirt und mit Citronensaft und etwas Sardellenbutter abschärft. Von dieser Sauce gießt man so viel als nöthig zu dem Ragout und schwenkt dies damit durch. Die sautirten Zanderfilets richtet man

kranzförmig auf einer runden Schüssel an, maskirt sie mit der Sauce, legt zwischen je zwei Filets einen recht rothen Krebsschwanz, füllt in die leere Mitte das Ragout und umkränzt den Schüsselrand mit Butterteig-Fleurons. Endlich wird die noch übrige Sauce mit dem Fischfond verdünnt und in einer Saucière apart gegeben.

814. Granate von Zander-Filets.

Einen Zander von 4 Pfund schneidet man aus Haut und Gräten, die eine Zanderhälfte zerlegt man in schräge Scheiben, die man cotelettförmig zustutzt, die andere Hälfte schneidet man in 1 Zoll breite und 3½ Zoll lange viereckige Streifen. Diese schneidet man in gleichmäßigen Entfernungen bis zur Hälfte ein und klemmt in jeden Einschnitt eine halbmondförmige Trüffel-, Rinderzungen- oder Pfeffergurken-Scheibe. Von dem Fischabfall und einem Pfund aus Haut und Gräten geschnittenen Hechtfleisch macht man mit 12 Loth Panade, 12 Loth Butter und einem Ei eine nicht zu feste Fischfarce nach Nr. 28. Von dieser Farce streicht man auf eine runde Schüssel, in deren Mitte man einen runden mit Speckbarden belegten Ausstecher gestellt hat, rings um diesen einen drei Finger hohen und zwei Finger breiten Rand. Diesen belegt man abwechselnd mit einem verzierten und einem unverzierten Fischfilet in der

Fig. 69.



Art, wie es auf der beigegebenen Zeichnung angegeben, drückt die Filets fest auf die Farce an und klemmt die Enden derselben zwischen dem Ausstecher und der Farce fest. Nun bedeckt man das Ganze mit dünnen Speckbarden und einem Butterpapier und läßt es im Ofen in einer halben Stunde gar werden. Von einem Schock abgekochter Krebse bricht man die Schwänze aus und macht mit den feingestoßenen Schalen und ¼ Pfund Butter Krebsbutter. Nachdem man nun mit der aus den Fischgerippen gezogenen Brühe nach Nr. 204 eine Sauce bereitet hat,

verrührt man einen Theil der Krebsbutter darin und schwenkt die Krebsschwänze mit etwas Sauce durch. Beim Anrichten nimmt man die Speckbarden von der Granate, entfernt die Flüssigkeit mit einem Löffel, bestreicht die dekorirten Filets mit Krebsbutter, die glatten aber mit dunkler Tafelbouillon, füllt die Krebsschwänze in die Mitte und umkränzt diese mit recht weißen Champignons. Die übrige Sauce giebt man apart dazu.

815. Fricassee von Fisch.

Man kann zu demselben sowohl Zander wie auch Hecht, Dorsch und Schellfisch verwenden und rechnet für 8 Personen 4 Pfund Fisch, und zum Ragout Fischklöße, die man mit 1 Pfund Hecht oder Zander nach Nr. 28 bereitet, 1 Pfund Kalbsmilch, oder statt deren 2 Kalbsgehirne, 2 Rindergaumen oder Kalbszungen, 15—20 Champignons, ½ Schock Krebsschwänze und eine Hand voll frischer oder getrockneter Morcheln. Zu den Fleurons gebraucht man ½ Pfund Butterteig. Man verfährt bei der Bereitung folgendermaßen: Den Fisch schneidet man aus Haut und Gräten und dann in zwei Finger breite Stücke, die man mit Salz, Butter, Citronensäure oder Essig und mit Wasser oder Bouillon auf raschem Feuer gar macht und sobald sie erkaltet sind, in saubere viereckige Stücke schneidet, wobei man die noch vorhandenen Gräten entfernt. Jetzt bereitet man wie in Nr. 189 eine seimige Sauce von kräftiger Bouillon, in welcher man den Fisch- und Champignonsfond, sowie ein Glas Weißwein verkocht hat, legirt sie mit 3—4 Eigelben, schärft sie mit Citronensaft und Sardellenbutter ab und preßt sie durch ein Tuch. Den Fisch, sowie das Ragout thut man zusammen in eine Kasserolle, gießt die Sauce dazu, schwenkt Alles behutsam durch und stellt es im bain-marie heiß. Die Krebsnasen hat man gereinigt und entweder mit der Fischfarce oder mit einer nach Nr. 52 bereiteten Semmelkloßmasse gefüllt und in Wasser mit Salz gar gekocht. Beim Anrichten kostet man das Frikassee nochmals und schärft es, wenn es nöthig, mit Salz und Citronensäure ab, richtet es auf einer Schüssel an, umkränzt es mit den Butterteig-Fleurons und belegt es mit den Krebsnasen. Man kann außerdem noch gebackene Fischfilets dazu geben, die man wie in Nr. 812 bereitet, müßte aber dann ¾ bis 1 Pfund Fisch auf die Person rechnen.

816. Gebratene Zander.

Man nimmt dazu ganz kleine Zander, bereitet sie wie gewöhnlich vor, kerbt sie ein, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und marinirt sie

einige Stunden mit Zwiebelscheiben, Petersilie und Citronensäure oder Essig. Dann trocknet man sie ab, wälzt sie in Mehl, panirt sie in Ei und Semmel und bratet sie in Butter von beiden Seiten langsam braun. Nun richtet man sie an und giebt entweder braune Butter oder eine Prinzeß=Sauce nach Nr. 228, sowie in der Schale oder abgeschälte und in Wasser mit Salz gar gekochte Kartoffeln dazu.

817. In Stücken gekochter Zander.

Nachdem man den Zander vorbereitet, schneidet man ihn in schräge, 2 Finger breite Stücke, reinigt und wäscht diese nochmals, läßt Wasser mit dem nöthigen Salz kochen, thut die Zanderstücke hinein und läßt sie, nachdem sie einmal aufgekocht haben, zugedeckt an der Seite des Feuers stehen. Man richtet die Stücke so an, daß der Zander seine frühere Gestalt wieder bekommt, garnirt sie mit Petersilie und giebt Kartoffeln, so wie eine der beim ganzen Zander in Nr. 805 angeführten Saucen dazu.

818. Zander in Stücken mit Petersilie.

Nachdem man den Zander wie in Nr. 817 in Stücke geschnitten, belegt man den Boden einer Kasserolle mit in Scheiben geschnittenen Petersilienwurzeln und Zwiebeln, mit Gewürz, Lorbeerblatt und ganzen Pfefferkörnern, legt den Fisch dazu und füllt so viel Wasser über, daß er davon bedeckt ist. Nun fügt man das nöthige Salz, sowie ein Stück Butter (4 bis 6 Loth) hinzu und kocht den Fisch auf raschem Feuer zugedeckt in etwa einer Viertelstunde gar. Dann knetet man Butter (4 Loth, so daß im Ganzen auf 3 Pfund Zander 8—12 Loth Butter gerechnet werden), mit einem Löffel Mehl oder geriebener Semmel und 2 Eßlöffel voll gehackter Petersilie durch, thut sie an den Fisch und läßt diesen damit noch kurze Zeit kochen, bis er seimig wird, wobei man ihn durch öfteres Rütteln der Kasserolle vor dem Ansetzen bewahren muß. Hierauf richtet man den Fisch an, kostet die Sauce, ob sie Salz genug hat und füllt sie über den Fisch, zu welchem man Kartoffeln in der Schale, oder abgeschälte in Wasser und Salz gar gekochte Kartoffeln giebt.

819. Gratin (spr. Gratängh) von Zander.

Hat man Reste von einem größeren gekochten Zander, so verwendet man sie folgendermaßen: Nachdem man das Fleisch in kleine Stücke gepflückt und von der Haut und den Gräten befreit hat, bereitet man nach Nr. 188 eine dicke Bechamel=Sauce, kocht ferner Kartoffeln in der

Schale ab, schält sie und schneidet sie in Scheiben. Hierauf streicht man eine porzellanene Assiette oder eine Mehlspeisenform dick mit Butter aus, thut einige Löffel Sauce auf den Boden derselben, bedeckt diese mit einer Schicht Fisch, welche man mit Sauce bestreicht, mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit einer Lage Kartoffelscheiben bedeckt. In dieser Art fährt man fort, bis die Assiette voll ist, doch muß man mit einer Sauceenlage endigen. Diese bestreut man dick mit Parmesankäse, beträufelt sie mit Butter und läßt den Gratin im Ofen zu schöner Farbe backen. — Hat man keine Fischreste, so schneidet man einen rohen Zander aus Haut und Gräten und dann in kleine Stücke, die man in Wasser mit Salz und einem wenig Butter abschwitzt und wie oben vollendet. Man kann auch die Kartoffeln fortlassen und den Fisch mit der Sauce schichtweise einsetzen.

820. Magnonaise (spr. Manjonähs') von Zander.

Auch hierzu kann man Fischreste, die man wie in Nr. 819 in kleine Stücke pflückt, verwenden, oder man schneidet einen Zander aus Haut und Gräten und in kleine Stücke, die man wie in der vorigen Nummer gar macht. Hierauf marinirt man das Fischfleisch mit Salz, Pfeffer, Oel und Essig, bereitet nach Nr. 241 eine Magnonaisen-Sauce und richtet den Fisch weiter an, wie es in Nr. 430 oder 618 beschrieben ist.

821. Fisch-Salat.

Die Bereitungsart desselben ist schon unter Nr. 256 beschrieben.

822. Gekochter Hecht mit brauner Butter oder Sauce.

Der Hecht wird barbirt (siehe Seite 22), ausgenommen und entweder ganz oder in Stücke geschnitten, wie der Zander in Nr. 805 gekocht und mit denselben Saucen zur Tafel gegeben.

823. Hecht, blau gekocht, mit Meerrettig.

Man nimmt dazu kleine Hechte von ¾ bis 1 Pfund, die man, ohne sie zu schuppen, ausnimmt, krumm biegt, indem man die Schwänze derselben vermittelst Bindfaden an die Köpfe befestigt oder auch zwischen die Zähne derselben klemmt und dann auf einer Schüssel mit kochendem Essig übergießt, wodurch sie blau werden. Nun kocht man sie in Wasser mit Salz, etwas Essig und einer Zwiebel wie in Nr. 805 gar, richtet sie an und garnirt sie mit Petersilie. Man giebt geriebenen Meerrettig, den man mit Essig, Zucker und Salz angemacht, und zerlassene Butter dazu.

824. Großer Hecht gespickt.

Derselbe wird wie der Zander in Nr. 806 bereitet.

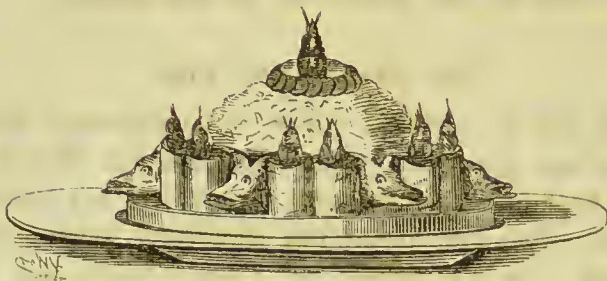
825. Angeschlagener Hecht.

Ein Hecht von 4—5 Pfund (für 8 bis 10 Personen) wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen, dann aus Haut und Gräten geschnitten, doch so, daß Kopf und Schwanz ganz bleiben und mit dem Gerippe zusammenhängen. Von dem ausgelösten Fischfleisch macht man mit ⅓ so viel Butter und ⅓ so viel Panade mit 1 bis 2 Eiern nach Nr. 28 eine Fischfarce, die man durch weiße Sauce locker macht und mit in Butter einpassirten Kräutern, wie gehackter Petersilie, Schnittlauch und Champignons vermischt. Jetzt streicht man auf eine lange Schüssel eine Farcelage, die etwa so breit und lang ist, wie der Hecht ursprünglich war, legt an einem Ende der Schüssel den abgetrockneten Kopf, an dem anderen den Schwanz des Hechts auf die Farce und füllt mit der noch übrigen Farce den Zwischenraum zwischen Kopf und Schwanz so aus, daß der Hecht so viel als möglich seine frühere Gestalt wieder erhält. Nun bestreut man ihn mit geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufelt ihn mit Krebsbutter und läßt ihn im Ofen zu schöner Farbe backen. Man garnirt ihn beim Anrichten entweder mit einem Fisch-Ragout, oder giebt einfach eine der unter Nr. 193, 195, 204 und 205 angegebenen Saucen dazu.

826. Hecht en l'orgnette (spr. anglı lornjett).

Man nimmt dazu 6 kleine Hechte von gleicher Größe, bereitet sie wie gewöhnlich vor, macht längs des Rückens einen Einschnitt, löst das Fleisch von beiden Seiten von der Rückengräte los und schneidet diese dicht am Kopfe ab, so daß die beiden Fischhälften am Kopfe bleiben. Dann marinirt man die Hechte mit Salz, Pfeffer, Citronensaft und Zwiebeln, bereitet von 1½ Pfund Hechtfleisch eine lockere Farce nach Nr. 28, trocknet die Hechte rein ab, legt einen derselben so auf den Tisch, daß die beiden Hälften rechts und links vom Kopf mit der Fleischseite auf dem Tische liegen, bestreicht Beide auf der Hautseite einen halben Finger dick mit Farce und rollt sie vom Schwanz nach dem Kopf zu auf, so daß sich der Hechtkopf in der Mitte der beiden Rollen befindet. Sind alle Fische so geformt, so bestreicht man den Boden einer runden Schüssel mit einer fingerdicken Farcelage, legt die Hechte so darauf, daß die Rollen

Fig. 70.



aufrecht neben einander stehen (siehe die Figur) und die Köpfe über den Rand hinausragen. Hierauf drückt man in jede Farcerolle die obere Hälfte einer Krebsnase, bedeckt das Ganze mit einem Butterpapier und läßt es im Ofen in einer halben Stunde gar werden. Nun nimmt man das Papier ab, füllt in die Mitte ein Krebs-Ragout (siehe Nr. 270) und giebt eine Krebs-Sauce nach Nr. 205 apart dazu.

827. Hecht mit Petersilie.

Man bereitet ihn wie den Zander in Nr. 818. Ebenso werden die gebackenen oder sautirten Hechtfilets wie in Nr. 810 und Nr. 812 zubereitet.

828. Hecht mit Capern.

Einen Hecht von 3—4 Pfund schneidet man, nachdem er geschuppt, ausgenommen und sauber gewaschen ist, in Stücke und legt diese neben einander in eine passende Kasserolle. Dann schwitzt man einen Eßlöffel voll fein gehackter Petersilie und etwas gehackten Schnittlauch in 8 Loth Butter einige Zeit auf dem Feuer, thut diese Kräuter, sowie gestoßenes Gewürz, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und eine in Scheiben geschnittene Citrone zum Fisch, gießt einige Gläser Weißwein und soviel Wasser, daß er davon bedeckt ist, hinzu und läßt den Fisch 20 Minuten damit kochen. Hierauf macht man die Brühe mit etwas geriebener Semmel seimig, thut einen Löffel voll Capern und noch 4 Loth Butter dazu, quirlt 3—4 Eigelbe mit Weißwein oder Wasser klar, gießt unter fortwährendem Rühren einen Theil der Fischbrühe und ein eigroßes Stück Sardellenbutter dazu und gießt dann die Brühe wieder über den Fisch, den man unter öfterem Umschwenken noch einmal damit aufkochen läßt und dann anrichtet.

829. Hecht mit saurer Sahne.

Der wie in der vorigen Nummer in Stücke geschnittene Hecht wird mit Salz, Gewürz, einer Zwiebel, einer Petersilienwurzel, einem guten Stück Butter und nicht zu vielem Wasser gar und ziemlich kurz eingekocht. Dann thut man ½ Quart saure Sahne, einen Löffel voll Kapern und 4 Loth Butter, die man mit einem Löffel Mehl durchgeknetet hat, dazu, läßt den Fisch unter öfterem Schütteln der Kasserolle seimig kochen, schärft ihn nach Belieben mit etwas Sardellenbutter ab und thut zuletzt kleine Semmelklöße, die man nach Nr. 52 bereitet hat, dazu.

830. Schüsselhecht.

Einen Hecht von 3 Pfund, den man geschuppt, ausgenommen und sauber gewaschen hat, schneidet man in zwei Hälften von den Gräten und dann in zweifingerbreite Stücke, die man mit Salz und Pfeffer bestreut und so einige Zeit anziehen läßt. Dann rührt man 12 Loth Butter mit einem Löffel gehackter Petersilie, einer fein gehackten Schalotte oder etwas Schnittlauch, 3 Eßlöffel voll geriebener Semmel, einem Stück Sardellenbutter, gestoßenem Pfeffer und Muskatnuß zusammen und verdünnt die Masse mit einem wenig Wein oder Wasser zu einem dicken Brei. Hierauf bestreicht man den Boden einer Schüssel, welche die Ofenhitze vertragen kann, mit etwas von dem Brei, legt die Hechtstücke mit einer abgeschälten und in Scheiben geschnittenen Citrone, aus der man die Kerne entfernt, abwechselnd darauf, streicht den übrigen Brei darauf und bedeckt die Schüssel mit einer passenden Stürze. Nun läßt man den Fisch im Ofen oder auf nicht zu starker Kohlenglut unter fleißigem Begießen in einer Viertelstunde gar dünsten und gießt, wenn die Sauce zu sehr einkochen sollte, etwas Wein oder Wasser nach, so daß man eine seimige Sauce erhält. Beim Anrichten reinigt man die Schüssel mit einem nassen Tuch so gut als möglich.

831. Fisch-Cotelettes.

Man bereitet sie in der Regel von Hecht, kann aber auch Zander oder jeden anderen Fisch dazu verwenden und verfährt folgendermaßen: Nachdem man den Hecht aus Haut und Gräten geschnitten, hackt man ihn recht fein, rührt ihn dann im Mörser oder Reibenapf mit der Panade, (auf 1 Pfund Fisch nimmt man 12 Loth eingeweichte und rein ausgedrückte Semmel, 12 Loth Butter und 1 Ei) der Butter, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einem ganzen Ei recht weiß und streicht ihn

durch ein Sieb. Hierauf kocht man einen Kloß zur Probe. Derselbe muß locker und von gutem Geschmack sein; wäre er zu fest, so rührt man noch etwas Butter oder einen Löffel weiße Sauce unter die Farce. Dann bestreut man ein reines Brett mit Mehl, setzt von der Farce mit einem Eßlöffel kleine Häufchen von der Größe eines Taubeneis darauf, bestreut diese mit Mehl, rollt sie keilförmig aus, klopft sie mit dem Messer etwas platt, so daß sie die Gestalt eines Coteletts bekommen und läßt sie in kochendem Wasser mit Salz steif werden. Hat man sie dann mit einem Schaumlöffel herausgenommen und abgetrocknet, so panirt man sie in Ei und geriebener Semmel, bratet sie in Butter von beiden Seiten gelb und verwendet sie als Gemüsegarnitur. Man kann auch nach Belieben etwas Zwiebelsaft oder eine in Butter weiß geschwitzte Zwiebel unter die Farce mischen.

832. Magnonaise (spr. Manjonähs') von Hecht.

Siehe Nr. 820.

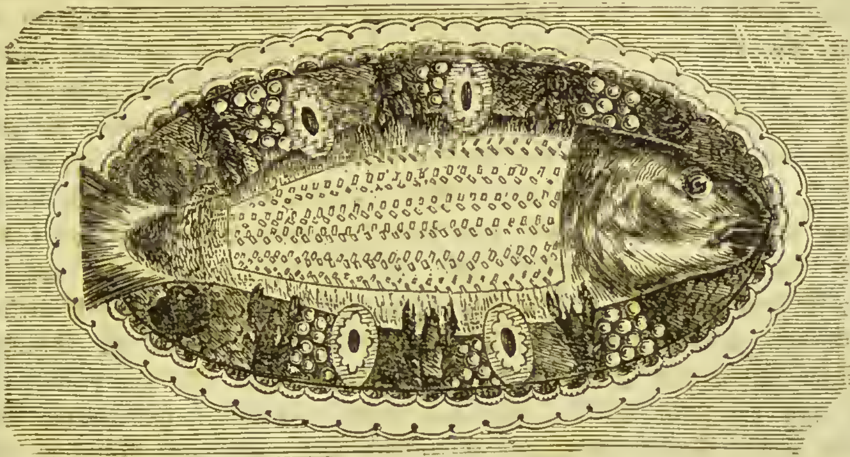
833. Karpfen, blau.

Nachdem man den Karpfen ausgenommen, ohne den auf den Schuppen befindlichen Schleim zu verletzen, legt man ihn ganz oder in passende Stücke geschnitten auf eine Schüssel und übergießt ihn mit kaltem oder heißem Essig, um ihn blau zu machen. Dann kocht man den Karpfen in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Gewürz und Essig weich und giebt ihn warm oder kalt mit geriebenem Meerrettig, den man mit Essig und Zucker angemacht hat, oder mit einer Remouladen-Sauce nach Nr. 243.

834. Gespickter Karpfen à la Chambord, (spr. a la Schambohr).

Einen großen Milch-Karpfen barbiert man (siehe Nr. 4), nimmt ihn aus und spickt ihn wie den Zander in Nr. 806. Dann bedeckt man den Boden einer langen Fischwanne oder eines flachen Geschirres mit Speckbarden, legt den Karpfen darauf, bestreut ihn mit Salz, thut einige Zwiebeln, Gewürz, ein Lorbeerblatt und ein Petersilien-Bouquet dazu, gießt eine Flasche Rothwein sowie etwas Essig darüber und läßt den Karpfen längere Zeit unter österem Umwenden darin mariniren. Eine Stunde vor dem Anrichten stellt man den Fisch in den Ofen und läßt ihn unter fleißigem Begießen gar kochen und den Speck recht blank glaciren. Hierauf richtet man den Karpfen wie den Zander in Nr. 806 an und garnirt ihn ebenso. Die Karpfenmilch hat man in Wasser und Essig oder Rothwein abgekocht, in Stücke geschnitten und zu dem Na-

Fig. 71.



gout verwendet, welches man jedoch mit der aus dem Fischfond bereiteten braunen Sauce vermischt. Den Fischfond gießt man durch ein Sieb und kocht davon mit Braunmehl eine seimige Sauce ein, die man, wenn sie nicht zu salzig ist, mit etwas Sardellenbutter abschärfen kann.

835. Bierkarpfen (auf polnische Art).

Man nimmt einen großen oder zwei kleine Karpfen im Gewicht von 4 Pfund, tödtet sie durch einen Schlag auf den Kopf und sticht sie dicht an den Kiefern, um das Blut mit Essig aufzufangen. Dann schuppt man die Fische,*) nimmt sie aus, wobei man sich in Acht nehmen muß, die Galle zu zerdrücken, wäscht sie rein aus, schneidet sie, nachdem man sie gespalten, in hübsche Stücke, befreit die Eingeweide von der Galle und Blase und wäscht sie, so wie den Roggen oder die Milch, rein ab. Nun bedeckt man den Boden einer Kasserolle mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, streut Pfeffer, Gewürz, Nelken und Lorbeerblätter darüber, legt die Karpfenstücke, und zwar die Kopf- und Schwanzstücke zuerst, in die Kasserolle und dann die Eingeweide (Bündel, Bändherl) so wie ein Stück Schwarzbrod oder Pfefferkuchen. Hierauf thut man noch

*) Es herrscht in vielen Haushaltungen die Sitte, die Karpfen mit den Schuppen zu kochen, weil man glaubt, daß diese Fetttheile enthalten. Daß dies nicht der Fall ist, kann man leicht sehen, wenn man die Schuppen allein im Wasser auskocht. Daher ist es besser, die Karpfen zu schuppen, weil man sie so viel bequemer essen kann.

ein Paar von den Kernen befreite Citronenscheiben und das nöthige Salz dazu, gießt so viel Bier (halb Weiß-, halb Braunbier, welches jedoch nicht bitter sein darf) dazu, daß der Fisch davon bedeckt ist und läßt ihn auf starkem Feuer in einer halben Stunde gar und ziemlich kurz einkochen, wobei man ihn durch öfteres Schütteln der Kasserolle vor dem Ansetzen bewahrt. Jetzt thut man noch ¼ Pfund Butter, die man, wenn die Brühe durch den Pfefferkuchen oder das Schwarzbrod nicht seimig genug wäre, mit etwas Mehl durchknetet, an den Fisch, so wie auch das aufgefangene Blut und läßt ihn damit noch kurze Zeit kochen. Hat man die Karpfenstücke mit einer flachen Fischschaufel angerichtet, so kostet man die Sauce, die, je nach dem Geschmack des Einzelnen, entweder noch durch etwas Essig säuerlich, oder durch ein Stückchen Zucker und etwas Essig süßsäuerlich gemacht wird. Die Hauptsache aber ist, daß der Fisch Salz genug hat, weil er sonst zu fade wäre. Man giebt in der Schale abgekochte Kartoffeln oder auch wohl Rothkohl dazu. Statt des Schwarzbrods oder des Pfefferkuchens kann man nur einfach die Butter mit Mehl durchkneten und so die Sauce seimig machen; wäre sie nicht braun genug, so färbt man sie durch etwas Fliedermus oder Zuckerfarbe.

836. Karpfen in Rothwein.

Die Bereitungsart ist dieselbe, wie in der vorigen Nummer, nur gießt man statt des Biers eine Flasche Rothwein auf den Karpfen und macht die Brühe entweder mit einem Stück Butter, in welche man einen Löffel Mehl geknetet hat, seimig, oder man schwitzt einen Löffel Mehl in Butter braun, rührt ihn mit der Fischbrühe klar und kocht die Sauce davon.

837. Geröstteter Karpfen.

Nachdem man den Karpfen geschuppt, ausgenommen und gewaschen hat, marinirt man ihn mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, mit Salz, Gewürz und Essig längere Zeit, trocknet ihn dann rein ab und bestreicht ihn entweder mit Provenceröl, oder man panirt ihn in Butter, die man mit einigen Eigelben, Pfeffer und Salz zu Sahne gerührt hat, und in geriebener Semmel und röstet ihn über langsamem Kohlenfeuer von beiden Seiten gar. Man giebt eine Prinzeß- oder eine Remouladen-Sauce nach Nr. 228 und 243 dazu.

838. Angeschlagener Karpfen.

Man bereitet ihn wie den Hecht in Nr. 825, da aber das Karpfenfleisch weniger Bindung, als das Hechtfleisch hat, so verwendet man etwas weniger Butter und Panade zu der Farce, die man, wenn sie noch zu fest wäre, lieber durch etwas weiße Sauce locker macht. Man giebt eine Sardellen- oder eine braune Capern- oder Hachée-Sauce nach Nr. 195, 218 und 215 dazu.

839. Gekochter Aal mit Salbei.

Je nachdem man einen größeren oder mehrere kleine Aale genommen, streift man ihn ab oder reibt sie, ohne die Haut abzuziehen, mit Salz ab, wie es in Nr. 4 näher beschrieben ist, schneidet den Kopf dicht an den Kiemen ab, damit man die Galle nicht verletzt und theilt den Aal in 2—3 Finger breite Stücke, aus denen man mit einem Holzlöffelstiel die Eingeweide herausstößt. Dann werden die Stücke recht sauber gewaschen, mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblatt, Pfeffer, etwas Essig und Salbei in eine Kasserolle gethan und mit so vielem Wasser, daß es übersteht, in 20 Minuten auf raschem Feuer gar und kurz eingekocht. Die Brühe kann man mit etwas Butter und Mehl, welches man zusammenknetet, seimig machen und den Aal mit in der Schale gekochten Kartoffeln und Gurkensalat zur Tafel geben. — Soll der Aal kalt verspeist werden, so kocht man ihn wie oben, doch mit mehr Wasser gar, läßt ihn in der Brühe kalt werden und richtet ihn mit grüner Petersilie an. Man giebt entweder Oel und Essig, oder eine Remouladen-Sauce dazu.

840. Aal in Bier gekocht.

Nachdem man den Aal vorbereitet und in Stücke geschnitten hat, kocht man ihn wie den Bierkarpfen in Nr. 835.

841. Aal und Karpfen auf Matrosenart (en matelote, spr. angh mahtloht).

Einen Aal von 2 Pfund und einen eben so schweren Karpfen schneidet man, nachdem man sie wie in Nr. 4 vorbereitet, in Stücke, legt diese mit einigen ganzen Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer in eine passende Kasserolle, giebt soviel Rothwein, daß die Fische davon bedeckt sind, dazu, und kocht sie auf raschem Feuer in 15—20 Minuten gar. Von der durchgegossenen Fischbrühe bereitet man mit in Butter braungeschwitztem Mehl eine seimige Sauce, die man mit etwas Essig

und dem aufgefangenen Karpfenblut abschärft und durch ein Sieb streicht. Von ½ Schock Krebsen bricht man die Schwänze aus den Schalen, macht kleine Fischknesses aus einer lockeren Fischfarce, die man mit ¾ Pfund Hechtfleisch nach Nr. 28 bereitet hat, fügt noch etwa 20 in Butter einpassirte Champignons, so wie die in Scheiben geschnittene Karpfenmilch dazu und schwenkt dies Ragout mit etwas von der Fisch-Sauce durch. Beim Anrichten legt man die Aal- und Karpfenstücke abwechselnd auf eine Schüssel, füllt das Ragout in die Mitte und begießt das Ganze mit der übrigen Sauce. Man kann die Schüssel noch mit 10—12 Stück großen, in Wasser und Salz abgekochten Krebsen garniren.

842. Aal geröstet (à la Tartare).

Einen Aal von 2½—3 Pfund zieht man ab, schneidet ihn in 2 Zoll lange Stücke und kocht diese in einer scharfen Brühe wie in Nr. 839 gar. Ist der Aal kalt geworden, so trocknet man ihn ab, rührt ¼ Pfund Butter mit 3 Eigelben, mit Pfeffer und Salz zu Sahne, bestreicht die Aalstücke von allen Seiten damit, wälzt sie in geriebener Semmel und röstet sie über nicht zu starker Kohlenglut auf dem Rost, den man mit einem von beiden Seiten geölten Bogen Papier bedeckt hat, zu schöner Farbe. Man richtet den Aal mit grüner Petersilie und in Viertel geschnittenen Citronen an und giebt eine Remouladen-Sauce dazu.

843. Gebratener Aal.

Man nimmt dazu kleine Aale, reibt sie mit Salz ab, schneidet sie in Stücke, die man, nachdem man die Eingeweide entfernt, längere Zeit mit Salz und Pfeffer anziehen läßt, abtrocknet, in Ei und Semmel panirt und in Butter von beiden Seiten langsam braun bratet. Man giebt eine mit etwas Citronensaft oder Essig abgeschärfte Jus oder eine Remouladen-Sauce dazu.

844. Roulade von Aal.

Dazu verwendet man einen starken Aal, streift ihn ab, schneidet die Bauch- und Rückenflossen, so wie Kopf und Schwanz ab, macht längs des Rückens einen Einschnitt und löst die Rückengräte aus, doch muß der Bauch zusammen bleiben. Dann entfernt man die Eingeweide, wäscht den Aal rein ab, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer und läßt ihn so längere Zeit liegen. Hat der Aal in einigen Stunden das Salz gut angenommen, so trocknet man ihn ab, belegt ihn mit Petersilienblättern,

bestreut ihn mit feingehackten hartgekochten Eidottern und mit gestoßenem Pfeffer, rollt ihn vom Kopf bis zum Schwanz fest zusammen,*) umschnürt ihn mit Bindfaden und wickelt ihn fest in ein Tuch oder in einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier, welches man nochmals mit Bindfaden umschnürt. Den so bereiteten Aal kocht man in Wasser mit Essig, Salz, Gewürz, Lorbeerblättern, Zwiebeln, Salbei und Wurzeln in ¾ Stunden gar und läßt ihn, wenn er in der Brühe halb erkaltet ist, zwischen 2 Brettchen mit einem Gewicht leicht beschwert vollends erkalten. Hierauf wickelt man das Tuch oder Papier ab, entfernt den Bindfaden und schneidet den Aal in nicht zu dünne Scheiben, die man mit halberstarrter Fleischgallerte übergießt und dann kranzförmig anrichtet. Den Schüsselrand belegt man mit sauber geschnittenen Croutons von Fleischgallerte und giebt eine Remouladen-Sauce oder auch nur Oel und Essig apart zum Aal. Man kann die Scheiben auch nur einfach ohne Fleischgallerte mit frischer Petersilie garnirt anrichten.

845. Roulade von Aal in Gelée (en aspic, spr. Schelel angh aspik).

Man bereitet eine kräftige Fleischgallerte nach Nr. 81, gießt den Boden einer glatten oder runden Form einen Messerrücken dick damit aus, macht, wenn die Gallerte erstarrt ist, eine geschmackvolle Verzierung mit Krebsschwänzen, Pfeffergurken, Capern, Türkischem Weizen, hartgekochten Eiern u. s. w. darauf, beträufelt die Verzierung, ohne sie zu verrücken, mit etwas Gallerte und gießt, sobald diese fest geworden, noch eine, einen halben Finger hohe Schicht Gallerte darüber. Ist auch diese erstarrt, so legt man die in Scheiben geschnittene Roulade kranzförmig in die Form, indem man die Zwischenräume mit Fleischgallerte ausfüllt. Sobald eine Schicht erstarrt ist, legt man eine zweite Schicht Rouladen-Scheiben darüber, gießt Gallerte nach und fährt so fort, bis die Form voll ist, die man dann in Eis oder in kaltes Wasser stellt, damit das Ganze fest wird. Beim Anrichten taucht man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, trocknet sie mit einem Tuch ab und stürzt sie auf eine Schüssel. Dann umkränzt man den Rand mit hartgekochten Eiern, Krebsschwänzen, Pfeffergurken u. s. w., oder auch mit Aspic-Croutons. Man kann nach Belieben eine Remouladen-Sauce apart dazu geben.

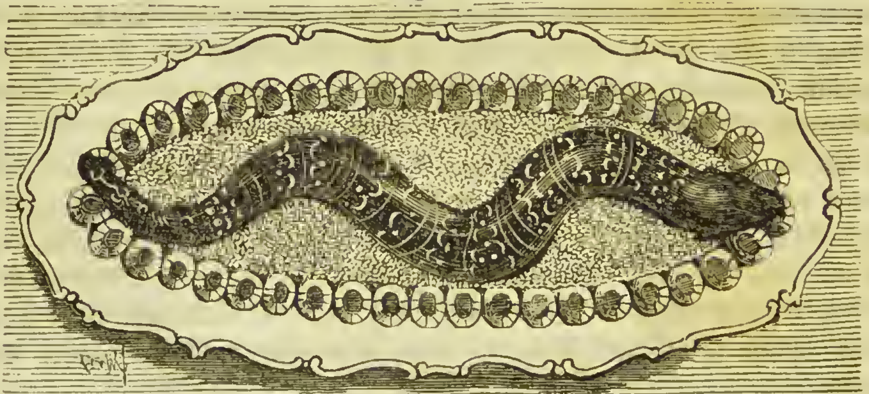
---

*) Sollte der Aal sehr groß sein, so schneidet man ihn der Quere nach in der Mitte durch.

846. Galantine von Aal.

Auch hierzu wählt man den Aal so stark wie möglich, streift ihn ab, entfernt die Flossen, macht längs des Bauches vom Kopf bis zum Schwanz einen Einschnitt, nimmt die Eingeweide heraus und löst dann die Gräte aus, doch so, daß der Aal am Rücken zusammenbleibt. Dann bestreut man ihn mit Pfeffer und Salz und läßt ihn so längere Zeit liegen. Inzwischen bereitet man aus 2 Pfund Hecht eine nicht zu feine Farce nach Nr. 28, indem man zugleich mit dem Fisch ¼ Pfund gewässerte und von den Gräten gerissene Sardellen und 2 Löffel Capern fein stößt, die Panade und Butter dazu rührt und Alles zusammen durchstreicht. Nachdem man sich durch eine gemachte Probe von der Haltbarkeit und dem guten Geschmack der Farce überzeugt hat, vermischt man noch ½ Pfund in Würfel geschnittene Pökelzunge, einige ebenso geschnittene Pfeffergurken und nach Belieben einige Trüffeln damit, trocknet den Aal inwendig ab, füllt ihn mit der Farce und näht ihn zu. Hierauf wickelt man ihn fest in ein Tuch oder in ein dickes mit Butter bestrichenes Papier, umschnürt ihn mit Bindfaden und kocht ihn wie die Aal-Roulade in einer scharfen Brühe gar. Ist der Aal in der Brühe beinahe kalt geworden, so nimmt man ihn heraus, entfernt den Bindfaden und das Tuch, legt ihn auf ein Blech, biegt ihn schlangenförmig und läßt ihn vollends erkalten. Hierauf schneidet man den Aal in Scheiben, legt ihn in seiner früheren Gestalt auf einer langen Schüssel wieder zusammen, trocknet ihn rein ab, bestreicht ihn mit zerlassener

Fig. 72.



Tafelbouillon, die man mit etwas Fleischgallerte vermischt hat und verziert ihn mit hartgekochtem Eiweiß, welches man in Halbmonde und Punkte aussticht, in der auf der Zeichnung angegebenen Art. Nun um-

kränzt man den Aal mit verlesenen Rapunzen oder mit recht grüner Brunnenkresse und belegt den Schüsselrand mit in Hälften geschnittenen hartgekochten Eiern, die man mit rother Pökelzunge oder mit Trüffeln verziert und mit Fleischgallerte übergossen hat. Man giebt eine Remouladen-Sauce in einer Saucière apart dazu. Auch kann man den Aal in Scheiben schneiden und diese einfach wie die Roulade in Nr. 844 zur Tafel geben.

847. Galantine von Aal in Aspic.

Dieselbe wird ebenso wie in Nr. 845 bereitet.

848. Magnonaise (spr. Manjonähs') von Aal.

Der Aal wird vorbereitet, in Stücke geschnitten und in einer scharfen Brühe gekocht. Sobald er kalt ist, schneidet man das Fleisch in zwei Stücken von den Gräten, marinirt es mit Salz, Pfeffer, Oel und Essig und richtet es mit einer dicken nach Nr. 241 bereiteten Magnonaisen-Sauce wie in Nr. 430 oder in Nr. 618 an.

849. Marinirter Brataal.

Man verwendet dazu wie in der vorigen Nummer kleine Aale, die, wenn man sie gereinigt, mit Salz bestreut werden. Nachdem sie eine Stunde lang angezogen, wälzt man sie in Mehl, bratet sie in Butter oder Provenceröl von beiden Seiten braun, packt sie schichtenweise mit dazwischengelegten Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Gewürz in einen irdenen Topf oder ein Fäßchen, läßt so viel Essig, als nöthig ist, um die Aale zu bedecken, mit Lorbeerblättern, Gewürz und Pfeffer aufkochen und gießt ihn, nachdem er erkaltet, über die Aale, die man an einem kalten Orte festverschlossen bis zum Gebrauch aufbewahrt.

850. Spickaal oder geräucherten Aal zu kochen.

Der Aal wird rein abgewaschen, in Stücke geschnitten, mit Bier, Zwiebeln, Gewürz, Salz, Lorbeerblättern und Citronenscheiben wie der Bierkarpfen in Nr. 835 gekocht, mit einem Stück Butter, in welches man Mehl geknetet, seimig gemacht und mit Kartoffeln verspeist. Will man ihn als Beilage zu grünen Erbsen verwenden, so kocht man ihn in Wasser und Salz gar, befreit die Stücke von der Haut, bestreut sie mit Pfeffer, panirt sie in zerlassener Butter und geriebener Semmel und röstet sie auf dem Rost zu schöner Farbe.

851. Quappen oder Aalraupe.

Sie werden besonders wegen ihrer Leber geschätzt, die man in Wasser mit Salz, Essig, Gewürz und Zwiebeln in 5—10 Minuten abkocht, in kleine runde oder viereckige Stücke schneidet und zu Ragouts verwendet. Die Quappen kratzt man sauber ab, nimmt sie aus, wäscht sie, schneidet sie in Stücke und kocht sie entweder in Wasser und Essig, Salz, Gewürz und Zwiebeln ab und giebt sie mit brauner Butter und Mostrich, auch mit einer sauren Speck-Sauce nach Nr. 229, oder man kocht sie mit Bier wie den Karpfen in Nr. 835, oder mit Petersilie wie den Zander in Nr. 818.

852. Wels.

Je nachdem er größer oder kleiner ist, wird er in passende Stücke geschnitten, oder ganz wie der Zander in Nr. 805 in Wasser mit Salz, einer Zwiebel und etwas Essig abgekocht, doch muß man ihn wegen des festeren Fleisches wenigstens 10 Minuten kochen lassen. Man giebt braune Butter mit Mostrich oder Meerrettig, eine Sardellen-, Kapern- oder eine holländische Sauce und geschälte in Wasser und Salz abgekochte Kartoffeln dazu. Ebenso kann man ihn wie den Karpfen in Nr. 834 etwa 12 Stunden mariniren und ihn ebenso im Ofen unter fleißigem Begießen gar machen und zuletzt recht blank glaciren; auch giebt man dasselbe Ragout und dieselbe Sauce dazu.

853. Neunaugen und Lampreten.

Beide haben in der Gestalt große Aehnlichkeit mit dem Aal und unterscheiden sich nur durch das rüsselartige Maul und durch die hinter den Kiemen befindlichen Luftlöcher von demselben. Wo man sie sich frisch verschaffen kann, brüht man sie mit kochendem Wasser, schuppt sie rein ab, nimmt sie aus, befestigt den Schwanz an den Kopf, läßt sie mit Essig, Salz, Gewürz und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln einige Zeit mariniren, thut sie mit ihrer Marinade in kochendes Wasser, läßt sie gar kochen und giebt eine Kapern- oder holländische Sauce dazu.

854. Neunaugen und Lampreten geröstet.

Die Fische werden wie in der vorigen Nummer vorbereitet, marinirt, abgetrocknet, in Provenceröl getaucht und auf langsamem Feuer von beiden Seiten gar geröstet. Man giebt eine mit Citronensaft abge-

schärfte Jus dazu. Um sie zu mariniren, verfährt man wie beim Aal in Nr. 849.

855. Gekochte Barse, auf holländische Art.

Man nimmt dazu Barse von mittlerer Größe, schuppt sie auf einem Reibeisen, nimmt sie aus, wäscht sie, haut die stachligen Rückenflossen ab, biegt die Barse krumm und befestigt den Schwanz an den Kopf. Dann macht man auf der nach Außen gebogenen Seite längs des Rückens einen tiefen Einschnitt, putzt kleine Petersilienwurzeln, läßt aber etwas von dem Kraut daran und kocht sie in dem zum Kochen der Barse bestimmten Wasser gar. Fünf Minuten vor dem Anrichten thut man die Barse, so wie etwas blätterig gepflückte Petersilie in das kochende Wasser, läßt sie rasch kochen und nimmt sie nebst den Petersilienwurzeln und der Petersilie mit einem Schaumlöffel heraus. Dann richtet man die Barse auf einer Schüssel an, garnirt sie mit den Wurzeln und der Petersilie, gießt etwas Fischwasser unter und giebt frische Butter dazu.

856. Barse mit Petersilie.

Man bereitet sie wie den Zander mit Petersilie in Nr. 818.

857. Barse in Wein gekocht.

Nachdem man die Barse sauber vorbereitet, legt man sie ganz oder in Stücke geschnitten mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, mit Gewürz, einem Lorbeerblatt, einem Petersilienbouquet und einem Stück Butter in eine passende Kasserolle, streut das nöthige Salz darüber und gießt so viel Fleischbrühe oder Wasser und Weißwein dazu, daß die Barse bedeckt sind. Nun kocht man diese in einer Viertelstunde auf raschem Feuer gar und etwas kurz ein, knetet 4 Loth Butter mit einem Löffel Mehl, macht damit die durchgegossene Fischbrühe seimig, schärft sie mit gestoßenem weißen Pfeffer, Muskatnuß und einem Stück Sardellenbutter ab und gießt sie wieder über den Fisch, den man damit nochmals aufkochen läßt, anrichtet und mit der Sauce übergießt.

858. Gebratene Barse.

Die geschuppten und ausgenommenen Barse kerbt man mit dem Messer ein, bestreut sie mit Salz und läßt sie so einige Zeit stehen. Dann wälzt man sie entweder nur in Mehl oder panirt sie in Ei und Semmel und bratet sie in Butter von beiden Seiten langsam braun.

Man giebt sie entweder mit der braunen Butter oder mit einer Prinzeß-Sauce zur Tafel.

859. Filets (spr. Fileh) von Barsen mit Gemüsen (en magnonaise, spr. angh manjonähs').

Nachdem man mittelgroße Barse geschuppt, löst man die Filets mit der Haut von den Gräten, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, sautirt sie in Butter mit etwas Wasser und Citronensaft gar und läßt sie dann zwischen zwei Blechen, die man leicht beschwert, erkalten. Dann bereitet man eine geschlagene Magnonaisen-Sauce nach Nr. 242, taucht, sobald diese anfängt dick zu werden, die Filets hinein und legt sie auf eine Schüssel. Sobald die Sauce fest geworden ist, richtet man die Barsfilets kranzförmig auf einer runden Schüssel an, thut ein nach Nr. 412 bereitetes kaltes gemischtes Gemüse (Macédoine, spr. Maßedoahn) in die Mitte und garnirt die Barsfilets ringsum mit denselben Gemüsen, die man nur mit Oel und Essig durchschwenkt und einzeln nach den Farben ordnet.

860. Barse mit Aspic.

Die Barse werden ungeschuppt in Wasser mit Salz, Gewürz, einem Lorbeerblatt, Essig und Zwiebeln gar gekocht und nachdem sie in der Brühe erkaltet sind, herausgenommen und von den Schuppen befreit, ohne daß man das Fleisch zerreißt. Dann legt man die Barse auf eine Schüssel, macht auf jedem mit Pfeffergurken, Capern, hartgekochtem Eiweis, gekochten Mohrrüben oder Trüffeln eine saubere Verzierung, übergießt diese behutsam, damit man sie nicht verrückt, mit halberstarrtem Aspic (Fleischgallerte), garnirt die Barse ringsum mit gehacktem und in Croutons geschnittenem Aspic und giebt eine kalte Ravigot- oder Remouladen-Sauce dazu.

861. Kaul-Barse.

Man schuppt die Kaulbarse auf einem Reibeeisen, nimmt sie aus, schneidet die stachligen Flossen ab und kocht sie mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Gewürz, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer mit so vielem Wasser, daß sie davon bedeckt sind, auf raschem Feuer gar und kurz ein. Dann knetet man ein Stück Butter mit einem Löffel Mehl und gehackter Petersilie durch, thut es an die Fische, läßt diese, ohne daß sie anbrennen, damit seimig kochen und schärft sie mit etwas gestoßenem weißen Pfeffer ab.

862. Blei in Bier gekocht.

Man bereitet ihn wie den Karpfen in Bier in Nr. 835. Das Blut wird mit etwas Essig aufgefangen und zuletzt mit der Sauce verkocht.

863. Blaugekochter Blei.

Auch hier ist die Bereitungsart wie beim Karpfen in Nr. 833.

864. Gebratener Blei.

Nachdem man den Blei geschuppt und ausgenommen, kerbt man ihn fein, bestreut ihn mit Salz, trocknet ihn nach einiger Zeit ab, panirt ihn in Ei und geriebener Semmel und bratet ihn in Butter von beiden Seiten braun. Man giebt braune Butter und Mostrich, oder eine Prinzeß-Sauce nach Nr. 228 dazu.

865. Barben.

Man kann sie entweder wie den Zander in Nr. 818 mit Petersilie kochen, oder nachdem sie in Stücke geschnitten, in Wasser mit Salz, Essig, Gewürz und Zwiebeln abkochen und warm mit brauner Butter oder kalt mit Essig und Oel geben. Der Roggen dieses Fisches wird für ungesund gehalten, daher nicht gegessen.

866. Schleie mit Petersilie.

Die Schleie werden mit kochendem Wasser übergossen, abgeschuppt, ausgenommen, gewaschen und nach der Größe in zwei oder mehrere Stücke geschnitten und dann wie in Nr. 818 bereitet.

867. Schleie mit Dill.

Man kocht sie wie die Schleie mit Petersilie, nur fügt man etwas feingehackten Dill hinzu.

868. Schleie mit Bier.

Man kocht sie wie in Nr. 835.

869. Schleie mit saurer Sahne.

Sie werden wie der Hecht in Nr. 829 gekocht.

870. Karauschen.

Nachdem man die Karauschen geputzt und die größeren in zwei Stücke geschnitten, kocht man sie in Wasser mit Salz, Gewürz und einer Zwiebel rasch gar. Dann knetet man ein gutes Stück Butter (4—6 Loth auf 1 Pfund Fisch) mit einem Löffel Mehl oder geriebener Semmel, gestoßenem Pfeffer und Muskatnuß in einer Kasserolle durch, gießt ein paar Löffel von der Fischbrühe dazu und rührt davon auf dem Feuer eine seimige Sauce ab, die man mit Citronensaft abschärft und in einer Saucière apart zu den auf einer Schüssel angerichteten Karauschen giebt. Man kann auch gehackte Petersilie und etwas saure Sahne an die Sauce thun, darf diese dann aber nicht mit Citronensaft abschärfen; ebenso thun Einige ein Stückchen Zucker daran. Endlich kann man die Karauschen, nachdem sie eingekerbt und gesalzen sind, in Mehl umwälzen und in Butter von beiden Seiten braun braten.

871. Muränen mit Petersilie.

Die Muränen werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und mit Salz bestreut, mit welchem man sie einige Zeit liegen läßt. Dann bestreicht man den Boden einer tiefen Schüssel dick mit Butter, bestreut ihn mit gehackter Petersilie und geriebener Semmel, legt eine Lage Muränen darauf, bestreut diese wieder mit Petersilie und Semmel und legt hin und wieder ein Stückchen Butter darauf. Hierauf kommt eine zweite Lage Muränen, die man ebenfalls mit Petersilie und Semmel bestreut, legt oben auf reichlich Butter, gießt ein paar Löffel Weißwein oder Bouillon nebst dem Saft einer Citrone über die Fische, läßt sie mit einer passenden Stürze zugedeckt 15—20 Minuten unter öfterem Begießen im Ofen dämpfen und giebt sie dann in ihrer eigenen Sauce zur Tafel. Die Muränen können auch in Wasser mit Essig, Salz, Gewürz und einer Zwiebel gekocht und mit frischer Butter und Meerettig, den man mit Essig angemacht hat, gegeben werden.

872. Gebackene Muränen.

Man läßt die Muränen mit Salz, Citronensaft, Pfeffer, Zwiebelscheiben und Petersilie eine Stunde lang mariniren, trocknet sie ab, wälzt sie in Mehl oder panirt sie in Ei und geriebener Semmel und backt sie in nicht zu heißem Backfett zu schöner Farbe, oder bratet sie in Butter von beiden Seiten braun. Man garnirt sie mit in Viertel ge=

schnittenen Citronen und gebackener Petersilie und giebt eine kräftige Jus apart dazu.

873. Madüe-Muränen.

Nachdem man die Muränen geschuppt, ausgenommen und sauber gewaschen hat, kocht man sie wie den Zander in Nr. 805 in Wasser, dem man etwas Essig, eine Zwiebel und Gewürz beimischt, mit Salz einmal auf und läßt sie dann an der Seite des Feuers nachziehen. Man giebt eine holländische Sauce nach Nr. 236 dazu, oder man rührt eine einfache Butter-Sauce nach Nr. 230 ab, versetzt sie mit einem Löffel voll Soya-Essenz und schärft sie mit Citronensaft ab.

874. Forellen blau gekocht.

Man nimmt die Forellen aus, wäscht sie inwendig, ohne den auf den Schuppen befindlichen Schleim zu verletzen, krümmt sie, indem man den Schwanz im Maule befestigt und übergießt sie mit kochendem Essig. Dann läßt man Wasser mit etwas Essig und Salz aufkochen, thut die Forellen hinein und richtet sie nach einigen Minuten mit Petersilie garnirt an. Man giebt frische Butter und gehackte Petersilie, oder Oel und Essig dazu. Will man das Aufreißen der Forellen vermeiden, so läßt man sie einige Zeit nach dem Blauen stehen und setzt sie kalt zum Feuer. Eine holländische Sauce nach Nr. 235, oder eine Remouladen-Sauce nach Nr. 243 würden ebenfalls dazu passen.

875. Forellen mit Aspic.

Hat man die Forellen, ohne sie zu krümmen, wie in der vorigen Nummer abgekocht und in der Brühe erkalten lassen, so nimmt man sie behutsam heraus, trocknet sie leicht ab und begießt sie mehrere Male mit halberstarrter Fleischgallerte, bis sie blank damit überzogen sind. Nun richtet man sie auf einer langen Schüssel an, umkränzt sie mit recht grüner Brunnenkresse oder Rapunzen und garnirt sie mit Krebsschwänzen, hartgekochten Eiern, oder Croutons von Fleischgallerte. Man giebt Essig und Oel, welche man mit gehackter Petersilie und Pfeffer vermischt hat, oder eine kalte Sauce nach Nr. 243 und Nr. 244 dazu.

876. Geröstete Forellen.

Man schuppt die Forellen, nimmt sie aus, durchsticht sie mehrere Male mit einer Gabel, salzt sie, marinirt sie mit Citronensaft, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Petersilie, trocknet sie ab und zieht

sie durch zerlassene Butter oder Provenceröl. Dann bedeckt man den Rost mit einem geölten Blatt Papier, legt die Forellen darauf, läßt sie über nicht zu scharfer Kohlenglut von beiden Seiten gar rösten und giebt eine kräftige, mit einpassirten Kräutern vermischte Jus, oder eine Sauce nach Nr. 228 dazu.

877. Schmerlen, Schmerlinge oder Bratgundeln.

Man brüht die Fische mit kochendem Wasser, reibt sie ab, kocht sie in Wasser mit Salz, etwas Essig, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Gewürz und gehackter Petersilie, macht die Sauce mit etwas Buttermehl seimig und schärft sie mit Sardellenbutter ab. Ebenso kann man sie wie die Muränen in Nr. 872 backen oder braten.

878. Plötzen, Rothaugen und andere kleine Fische.

Sie werden entweder mit Petersilie wie in Nr. 818 grün, oder in Bier wie in Nr. 835 gekocht, auch werden sie in Mehl gewälzt und in Butter recht scharf gebraten.

879. Stinte sauer gekocht.

Man kocht Wasser mit Essig, Zwiebeln, Salz, Gewürz und etwas Kümmel eine Viertelstunde, gießt diese Brühe durch ein Sieb, setzt sie nochmals zum Feuer und schüttet, sobald sie kocht, die reingewaschenen Stinte hinein, die man einmal aufkochen und dann zehn Minuten verdeckt an der Seite des Feuers stehen läßt. Nachdem man die Stinte zum Abtropfen auf einen Durchschlag gethan, bratet man feinwürflig geschnittenen Speck und Zwiebeln gelb, läßt ein paar Löffel Mehl darin gelblich schwitzen, rührt es mit der Stintenbrühe klar, kocht davon eine seimige Sauce, der man mit Syrup oder Zucker einen süßsäuerlichen Geschmack giebt, thut die Stinte hinein und läßt sie in der Sauce heiß werden. Ebenso kann man die Stinte, wenn sie wie oben gekocht und abgekocht sind, anrichten und geriebenen Meerrettig, den man mit geriebenen Aepfeln, Essig und Zucker angemacht hat, apart dazu geben.

880. Gebackene Stinte.

Man wäscht die Stinte rein ab, läßt sie gut gesalzen eine Stunde stehen, trocknet sie ab, wälzt sie in Mehl oder panirt sie noch in Ei und geriebener Semmel und backt sie im heißen Backfett zu schöner Farbe. Sie werden meist zum Garniren ganz gekochter Fische verwendet. Will man Sauerkohl damit garniren, so reiht man 6—8 Stück auf Zahn=

stocher oder kleine Holzspeile, die man durch die Augen der Stinte sticht, drückt diese fest zusammen, bestreut sie mit Mehl, panirt sie in Ei und geriebener Semmel und backt sie wie oben aus, doch müssen sie gleich nach dem Backen verwendet werden, damit sie nicht weich werden.

881. See-Stinte.

Sie werden wie die Forellen in Nr. 876 geröstet, oder wie in den beiden vorhergehenden Nummern bereitet.

882. Frischer Lachs.

Der Lachs wird geschuppt, ausgenommen, wobei man die Oeffnung im Bauch so klein als möglich macht, von den Kiemen und Flossen befreit und, nachdem man ihn mit Bindfaden umnetzt, in Wasser mit Salz, Essig, Zwiebeln und Lorbeerblättern gekocht, wobei man ihn je nach der Größe 10—15 Minuten kochen läßt und erst dann zum Nachziehen an die Seite des Feuers zurückstellt. Die passenden Saucen findet man unter Nr. 206, 215, 226, 227, 230, 232, 234, 235, 236, 237, 243 und 244. Ebenso bereitet man den in Stücke geschnittenen Lachs. Man giebt runde, in Wasser und Salz abgekochte Kartoffeln oder einen Kartoffelkuchen nach Nr. 766 dazu.

883. Lachs in kurzer Brühe (au court bouillon, (spr. oh kuhr buljongh).

Man marinirt den Lachs längere Zeit wie den Karpfen in Nr. 834, läßt ihn mit der Marinade im Ofen unter fleißigem Begießen je nach der Größe in einer Stunde oder länger gar dämpfen, richtet ihn auf einer langen Schüssel an und bestreicht ihn mit zerlassener Tafelbouillon, in welche man etwas Krebsbutter gemischt hat. Dann garnirt man ihn wie in Nr. 834 und giebt eine Sauce nach Nr. 226 dazu.*)

884. Ganzer Lachs kalt mit Gemüsen.

Nachdem man den Lachs wie in Nr. 882 vorbereitet und gekocht hat, läßt man ihn in der Brühe erkalten, hebt ihn dann heraus und trocknet ihn ab. Hierauf löst man die Haut und etwas Fleisch in der Mitte des Fisches so aus, daß man eine ovale Vertiefung erhält, macht am Kopf und Schwanz ebenfalls drei streifenartige Vertiefungen (siehe

*) Da man sich nicht immer einen ganzen Lachs von der gewünschten Größe (für 12 Personen etwa 5—6 Pfund) verschaffen kann, so nimmt man ein entsprechend schweres Mittel- oder Schwanzstück.

Fig. 73.



die Figur) und füllt diese mit etwas geschlagener Magnonaisen = Sauce, so daß man dadurch ein weißes Oval und drei weiße Bänder auf dem Fisch erhält. Diese umgiebt man mit einer Einfassung von kleinen Mohrrübenkugeln, die man mit einem Gemüsebohr ausgebohrt und in Wasser mit Salz und einem wenig Zucker weich gekocht hat. Den übrigen mit der Haut bedeckten Theil des Lachses bestreicht man mit zerlassener Tafelbouillon, füllt den zwischen dem Lachs und dem Schüsselrande befindlichen Raum, wie auf der Zeichnung angegeben, mit verschiedenen Gemüsen, die man in Wasser und Salz weich gekocht und mit Oel und Essig durchgeschwenkt hat. Die an den Spießen befindlichen Figuren sind aus großen Wasserrüben geschnitten. Man giebt eine kalte Remouladen= oder Ravigote=Sauce nach Nr. 243 und 244 dazu. Auch kann man den Lachs einfach mit halberkalteter Fleischgallerte übergießen und mit sauberen Gallert=Croutons verzieren.

885. Geröstcter Lachs.

Man schneidet den Lachs in 2 Finger breite Stücke, marinirt diese mit Salz, Pfeffer, Provenceröl, Citronensaft, Zwiebeln und Petersilie, bestreicht nach Verlauf einiger Stunden jedes Stück mit Provenceröl oder zerlassener Butter und röstet sie auf langsamer Kohlengluth in einer halben Stunde von beiden Seiten gar. Die Marinade kocht man mit etwas starker Jus aus, gießt sie durch und giebt sie zum Lachs. Auch paßt eine Remouladen=Sauce nach Nr. 243 dazu.

886. Filets (spr. Fileh) von Lachs mit Krebs=Ragout (à la cardinal).

Zu einer Schüssel von 12 Personen schneidet man ein Stück Lachs von 3—4 Pfund aus Haut und Gräten und dann jede Hälfte in fin=

gerdicke schräge Scheiben, die man cotelettförmig zustutzt, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Citronensaft, geschnittenen Zwiebeln und Petersilie einige Zeit mariniren läßt. Dann schwitzt man in einem flachen Kasserolldeckel ein Stück Butter, legt die Lachsstücke nebeneinander hinein und gießt ein wenig Weißwein dazu. Nun stellt man ein Ragout wie in Nr. 809 zusammen, bereitet eine Krebs-Sauce nach Nr. 205, schwenkt das Ragout mit etwas davon durch und stellt es, so wie die übrige Sauce au bain-marie heiß. Zehn Minuten vor dem Anrichten sautirt man die Lachsfilets von beiden Seiten gar, richtet sie kranzförmig auf einer runden, mit einer Bordüre versehenen Schüssel an, maskirt sie mit der Krebs-Sauce und giebt das Ragout in die leere Mitte.

887. Lachs en magnonaise (spr. angh Manjonähs').

Man verwendet dazu übrig gebliebene Reste von gekochtem Lachs, oder man schneidet ein Stück Lachs aus Haut und Gräten und dann in kleine zweifingerbreite Stücke, die man mit Salz in Wasser und Essig gar sautirt. Dann marinirt man das Lachsfleisch mit Pfeffer, Essig und Oel und richtet es mit einer nach Nr. 241 bereiteten Magnonaisen-Sauce in einem Gallertrande wie in Nr. 618, oder wie in Nr. 430 an.

888. Lachs oder andere Fische zu mariniren.

Nachdem man den Lachs vorbereitet, schneidet man ihn in etwa 2 Finger breite Stücke und kocht ihn in Wasser mit scharfem Essig, Salz, Pfeffer, Gewürz, Lorbeerblättern, Zwiebeln und Wurzelwerk gar. Dann nimmt man den Lachs aus der Brühe, gießt diese durch ein Tuch, vermischt sie mit etwas Gallerte von Kalbsfüßen, klärt sie mit einem oder mehreren Eiern, wie in Nr. 81, gießt sie durch ein Tuch und wenn sie halb erkaltet ist, über den Lachs, welchen man in einen Steintopf oder einen Glashafen gethan hat. Ist die Brühe ganz kalt geworden, so übergießt man sie mit Hammeltalg, bindet den Topf mit einer in Wasser geweichten Schweineblase fest zu und verwahrt ihn an einem kühlen Ort. — Auf eine andere Art marinirt man den Lachs, indem man ihn in Wasser mit Essig und Salz abkocht und auf einem Durchschlag abtropfen läßt. Hierauf kocht man soviel schwachen Weinessig, als zum Uebergießen des Fisches erforderlich ist, mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Salz, Gewürz und Estragon auf, ordnet die Lachsstücke mit dazwischen gelegten Lorbeerblättern, Zwiebel- und Citronenscheiben in ein irdenes oder gläsernes Geschirr, übergießt ihn mit dem erkalteten Essig und beendet

ihn wie oben. Aal, Muränen, Makrelen, Forellen u. s. w. werden ebenso marinirt.

889. Makrelen.

Die Makrelen werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und entweder in Wasser und Salz abgekocht und mit brauner Butter und Mostrich, einer holländischen oder Capern=Sauce gegeben, oder man macht sie mit Essig blau und kocht sie in Wasser mit Salz, Essig und Zwiebeln ab und giebt Butter und gehackte Petersilie dazu.

890. Geröstete Makrelen.

Die vorbereiteten Makrelen marinirt man einige Stunden mit Salz, Essig, Provenceröl, Zwiebelscheiben und Petersilie, trocknet sie ab, bestreicht sie mit Provenceröl und röstet sie auf dem mit einem geölten Papier bedeckten Roste von beiden Seiten gar. Dann spaltet man sie rasch längs des Rückens auf, thut in die Oeffnung ein Stück Kräuterbutter (siehe Nr. 20) und richtet die Makrelen auf einer heißen Schüssel mit in Viertel geschnittenen Citronen an.

891. Kabeljau.

Man schuppt den Kabeljau, schneidet die im Bauch an der Rückengräte festsitzende Haut ab, stutzt die Flossen und wäscht ihn rein aus. Dann bindet man den Fisch, macht längs des Rückens tiefe Einschnitte und kocht ihn wie den Zander in Nr. 805 in Wasser und Salz gar, doch muß man ihn je nach der Größe 5—10 Minuten kochen lassen und dann an die Seite des Feuers zurück stellen, damit er verdeckt vollends nachzieht. Man richtet den Fisch auf einer Serviette an, garnirt ihn mit Petersilie und rund geschälten und in Wasser mit Salz abgekochten Kartoffeln und giebt braune Butter und Mostrich, oder eine der beim Zander angeführten Saucen, oder eine Sauerampfer=Sauce nach Nr. 194 dazu.

892. Gratinirter Kabeljau.

Der Kabeljau wird in 2 Hälften gespalten, diese aus Haut und Gräten geschnitten und mit Salz, Pfeffer, Citronensaft, Zwiebelscheiben und Petersilienblättern einige Stunden marinirt. Von dem Abgang und etwas Hechtfleisch bereitet man eine lockere Farce nach Nr. 28, die man mit feingehackter Petersilie, Schnittlauch und Champignons, welche man in Butter schwitzt, vermischt. Dann bestreicht man ein flaches Geschirr

dick mit Butter, legt die eine Kabeljau-Hälfte, die man rein abgetrocknet hat, hinein, bestreicht sie mit einer Lage Farce, legt die zweite Fischhälfte auf die erste, bestreicht sie dünn mit Fischfarce, bestreut diese mit geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufelt sie mit zerlassener Butter oder Krebsbutter und läßt sie in 30—40 Minuten im nicht zu heißen Ofen gar und zu schöner Farbe backen. Um zu verhindern, daß der Fisch sich von unten zu braun färbt, gießt man ein wenig Weißwein oder Bouillon unter. Ist der Fisch gar, so legt man ihn mit einer Fischschaufel behutsam auf eine lange Schüssel und giebt eine weiße Sardellen-, Kräuter- oder Austern-Sauce dazu.

Man kann den Kabeljau außerdem nach allen den beim Zander beschriebenen Recepten zurichten.

893. Laberdan.

Mit diesem Namen belegt man den eingesalzenen Kabeljau. Man weicht ihn 2—3 Tage vor dem Gebrauch in weichem Wasser, welches man jedoch oft erneuern muß. Dann putzt man alles Gelbe davon ab, setzt den Fisch in weichem Wasser mit einem Stückchen Butter eine Stunde vor dem Anrichten an die Seite des Feuers und läßt ihn ganz langsam ziehen, ohne daß er kocht. Zuletzt läßt man ihn kochend heiß werden, richtet ihn an und giebt braune Butter und Mostrich, oder eine holländische, eine Senf- oder Capern-Sauce dazu.

894. Klippfisch.

So heißt der gesalzene und getrocknete Kabeljau. Er wird wie der Laberdan in weichem Wasser 24 Stunden geweicht, von den gelben und braunen Stellen beputzt und in kaltem weichen Wasser zum Feuer gesetzt, wo er 1—2 Stunden langsam ziehen muß und erst zuletzt bis zum Kochen erhitzt wird. Man giebt ihn mit Butter und Mostrich, einer holländischen oder einer der in Nr. 230, 231, 232 und 237 angegebenen Saucen dazu. Zu grünen Erbsen oder weißen Rüben pflückt man den Fisch, wenn er gar ist, in kleine Stücke und mischt diese unter das Gemüse.

895. Stockfisch.

Wenn man ihn nicht schon aufgeweicht bekommen kann, so verfährt man dabei folgendermaßen. Man macht den Stockfisch, nachdem man ihm die Flossen abgeschnitten, naß und klopft ihn mit einem glatten Stück Holz oder einem hölzernen Zuckerhammer so lange, bis er mürbe wird.

Dann läßt man ihn 24 Stunden in weichem Wasser aufweichen, thut ihn in ein Gefäß mit scharfer Lauge, die man aus buchener Holzasche und etwas ungelöschtem Kalk bereitet hat und läßt den Fisch einen oder zwei Tage darin liegen, bis er aufgeweicht ist. Hierauf wässert man ihn nochmals in weichem Wasser, bis er ganz weiß geworden, schneidet den Fisch aus Haut und Gräten, putzt das Gelbe ab und schneidet ihn in saubere Stücke, die man 2 Stunden vor dem Anrichten in die Nähe des Feuers setzt, damit sie warm, aber nicht heiß werden. Erst kurz vor dem Anrichten läßt man den Fisch bis zum Sieden heiß werden, thut etwas Salz dazu, legt ihn behutsam mit einem Schaumlöffel auf ein Tuch oder einen Durchschlag, richtet ihn auf einer Schüssel an, garnirt ihn mit frischer Petersilie und giebt braune Butter und Mostrich, oder eine Maitre-d'hôtel-Sauce nach Nr. 231 dazu.

Man kann auch den Stockfisch, wenn er gar gekocht und abgetropft ist, mit frischer Butter, gehackter Petersilie und etwas Citronensäure heiß werden lassen und dann anrichten.

Auf eine andere Art kocht man den Stockfisch, indem man eine nasse Serviette auf einen Durchschlag legt, den aus Haut und Gräten geschnittenen Fisch hineinthut, die Serviette nicht zu dicht über dem Fisch mit Bindfaden zusammenbindet und dann mit kaltem Wasser zum Feuer setzt. Hat man den Fisch bis zum Kochen erhitzt, so hebt man ihn heraus, legt ihn auf einen Durchschlag, schneidet, wenn alle Feuchtigkeit abgetropft ist, den Bindfaden durch, schlägt die Serviette zurück und deckt eine Schüssel über den Fisch, auf welche man denselben umstülpt. Nun entfernt man die Serviette vollends, bestreut den Fisch mit Salz und überzieht ihn mit einer dicken Butter- oder holländischen Sauce nach Nr. 230 und 237 und giebt die übrige Sauce etwas verdünnt in einer Saucière apart.

896. **Stockfisch mit Sahnen-Sauce** (à la bechamel, spr. a la beschamell).

Hat man den Stockfisch wie in Nr. 895 gekocht und angerichtet, so giebt man eine kräftige Bechamel-Sauce nach Nr. 188, in welcher man ein gutes Stück Butter und etwas weißen Pfeffer verrührt hat, dazu.

897. Gratin (spr. Gratängh) von Stockfisch.

Die Bereitungsart ist dieselbe, wie in Nr. 819.

898. Pannfisch.

Den wie in Nr. 895 gar gekochten Stockfisch läßt man rein abtropfen und hackt ihn mit dem Wiegemesser, wobei man die etwa noch vorhan-

denen Gräten entfernt. Dann schwitzt man feingehackte Zwiebeln in einem guten Theil Butter weich, doch so, daß sie weiß bleiben, thut den Stockfisch, nebst Salz und Pfeffer dazu und läßt Alles unter öfterem Umrühren gut durchschwitzen. Inzwischen bereitet man nach Nr. 762 geriebene Kartoffeln, welche etwas dick sein müssen, vermischt sie mit dem Fisch und einem Stück frischer Butter, füllt diese Mischung in einen mit Butter dick ausgestrichenen irdenen Tiegel oder eine Bratpfanne und läßt sie über Kohlenglut oder im Ofen schön braun braten.

899. Dorsch.

Derselbe wird geschuppt, gewaschen und wie der Kabeljau in Wasser mit Salz abgekocht und mit denselben Saucen zur Tafel gegeben.

900. Dorsch à la Normande (spr. a la Normanghd).

Er wird wie der Zander in Nr. 807 bereitet.

901. Gebackene Dorsch-Filets (spr. Fileh).

Der Dorsch wird aus Haut und Gräten und in herzförmige Stücke geschnitten, die man mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Citronensaft, Zwiebelscheiben und Petersilienblättern einige Zeit marinirt, in Ei und geriebener Semmel panirt und im heißen Backfett ausbackt, oder in Butter von beiden Seiten zu schöner Farbe bratet. Man giebt eine kräftige Jus oder eine Prinzeß-Sauce nach Nr. 228 dazu.

902. Gekochter Schellfisch.

Er wird wie der Zander in Nr. 805 gekocht und mit den dort angegebenen Saucen angerichtet.

903. Gebackener Schellfisch.

Man bereitet ihn nach Nr. 901.

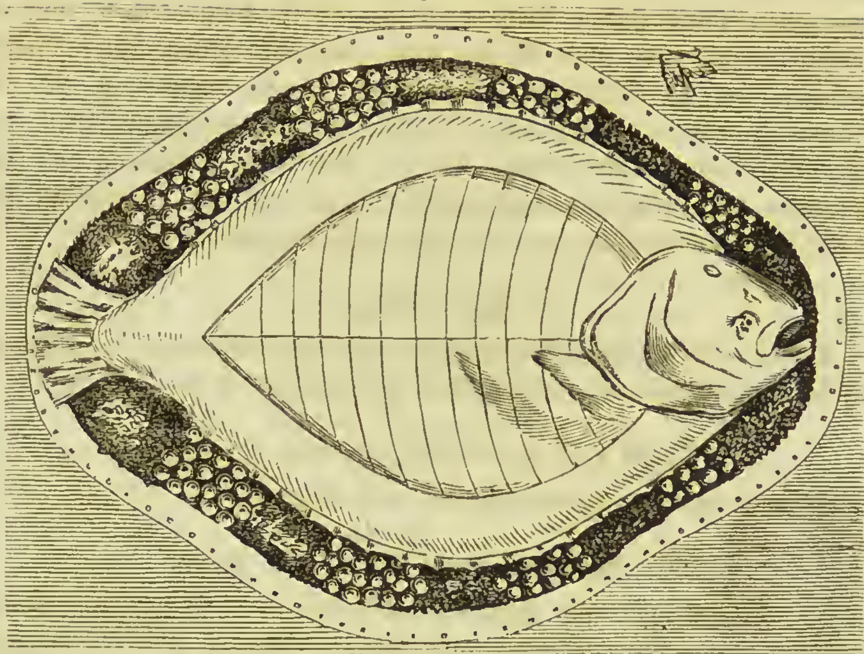
904. Schellfisch mit Sahnen-Sauce (à la Bechamel, spr. a la Beschamell).

Derselbe wird wie der Stockfisch in Nr. 896 bereitet.

905. Steinbutte.

Für 12 Personen würde eine Steinbutte von 6—8 Pfund ausreichend sein. Man kratzt sie ab, befreit sie von den Steinen, nimmt sie auf der weißen Seite durch einen Querschnitt unter den Kiemendeckeln aus und wäscht sie rein ab. Hierauf stutzt man die Flossen und den

Fig. 74.



Schwanz, durchschneidet mit einem starken Messer die Rückengräte unter dem Kopf, um das Aufreißen des Fisches beim Kochen zu verhindern, und umschnürt den Kopf mit Bindfaden. Dann legt man den Fisch in eine Steinbuttenwanne oder in ein anderes passendes Geschirr, gießt so viel Wasser, daß er davon reichlich bedeckt ist, dazu und läßt ihn mit dem nöthigen Salz auf scharfem Feuer aufkochen und dann 10—15 Minuten auf schwächerem Feuer kochen, worauf man ihn an der Seite des Feuers verdeckt nachziehen läßt. Beim Anrichten hebt man den Fisch mit dem Fischeinsatz oder mit einem flachen Deckel aus, legt ihn mit der weißen Seite nach oben auf einer mit einer Serviette versehenen Schüssel und garnirt ihn mit grüner Petersilie und rundgeschälten, in Wasser mit Salz abgekochten Kartoffeln (siehe die Figur). Man giebt eine Kräuter-, Austern-, Krebs- oder Anchovis-Sauce nach Nr. 231, 206, 205, 232 dazu. — Hat man keine passende Schüssel, so hüllt man ein flaches Präsentir- oder Austernbrett mit einer Serviette ein und richtet die Steinbutte darauf an. Größere Steinbutten kann man der Länge nach durchschneiden und auf 2 Schüsseln anrichten. Um das Vorlegen zu erleichtern, macht man mit dem Messer erst einen Einschnitt längs der Rückengräte und dann nach dem Bauch und Rücken zu Querschnitte, wie sie auf der beigegebenen Zeichnung angedeutet sind.

Hat man keine Steinbuttenwanne, so schneidet man den Fisch der Länge nach in 2 Theile, kocht diese in einer Fischwanne oder Bratpfanne und legt sie beim Anrichten in ihrer früheren Gestalt wieder zusammen.

906. Gebackene Steinbutte.

Hat man kleinere Steinbutten, etwa 2 von jede 1½ Pfund, die für 8 Personen ausreichen würden, so putzt man sie, nimmt sie aus, wäscht sie und kerbt sie auf beiden Seiten der Quere nach ein. Dann bestreut man sie mit Salz und Pfeffer, marinirt sie wie in Nr. 809 einige Stunden, trocknet sie ab, bestreut sie mit Mehl, panirt sie in Ei und Semmel und bratet sie in Butter im Ofen oder auf langsamem Feuer von beiden Seiten gar. Beim Anrichten garnirt man sie mit Petersilie und Citronenvierteln und giebt eine starke Jus oder eine Sauce nach Nr. 228 dazu. Größere Steinbutten schneidet man in passende Stücke und vollendet sie wie oben.

907. Filets (spr. Fileh) von Steinbutte mit Ragout (spr. Raguh).

Nachdem man die Steinbutte geputzt hat, löst man das Fleisch erst auf der einen Seite ab, indem man vom Kopf bis zum Schwanz einen tiefen Einschnitt bis auf die Gräte macht und dann sowohl das Bauch- als auch das Rückenfleisch in einem Stück glatt von den Gräten schneidet. Hierauf dreht man die Steinbutte um, worauf man dasselbe Verfahren wiederholt und dadurch 4 Filets erhält. Nachdem man diese in fingerdicke cotelettförmige Stücke geschnitten, verfährt man damit weiter wie in Nr. 813.

908. Maibutte, Scholle.

Man kocht sie wie die Steinbutte in Nr. 905 und giebt eine Mostrich- oder Kräuter-Sauce dazu. Auch kann man sie wie den Zander in Nr. 818 mit Petersilie kochen.

909. Gebackene oder gebratene Butte.

Man läßt sie ganz und verfährt damit, wie es bei der Steinbutte in Nr. 905 angegeben ist.

910. Flunder.

Auch diese werden gekocht oder gebacken, wie die Steinbutte in Nr. 905 und 906.

911. Seezungen.

Die Seezungen werden nicht geschuppt, sondern man löst die Haut erst auf der einen Seite des Schwanzes mit den Fingern los und zieht sie mit einem Ruck vom Schwanz bis zum Kopf ab. Dann wiederholt man dasselbe Verfahren auch auf der anderen Seite, nimmt den Fisch wie die Steinbutte aus, stutzt die Flossen kurz und schneidet die Köpfe ab. Nun kocht man sie ganz oder in 2—3 Stücke geschnitten in Salzwasser in einigen Minuten gar und giebt sie mit denselben Saucen wie die Steinbutte in Nr. 905 zur Tafel. Eine große Seezunge reicht für 3, eine kleinere für 2 Personen.

912. Gebackene Seezungen.

Man läßt sie entweder ganz oder schneidet sie in Stücke, bereitet sie weiter wie in Nr. 906, backt sie in heißem Backfett, oder bratet sie in Butter zu schöner Farbe und giebt eine mit Citronensaft abgeschärfte Jus oder eine Sauce nach Nr. 228 dazu.

913. Gratinirte Seezungen.

Nachdem man die Haut der Seezungen abgezogen, löst man das Fleisch wie bei der Steinbutte in Nr. 907 von den Gräten, wodurch man 4 Filets von jeder Seezunge erhält, die man mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Zwiebelscheiben, Petersilienblättern und Citronensaft marinirt. Von dem Abgang und etwas Hechtfleisch macht man eine lockere Farce nach Nr. 28 und vermischt diese mit feinen Kräutern. Dann legt man in einem mit Butter bestrichenen flachen Geschirr je zwei Filets so zusammen, daß dadurch die eine Hälfte jeder Seezunge wieder hergestellt ist, bestreicht sie mit einer Lage Farce, auf die man die anderen Filets wie vorher zusammenlegt, so daß man die Seezungen in ihrer früheren Gestalt wieder erhält. Hierauf bestreicht man sie nochmals dünn mit Farce, bestreut sie mit in Butter geschwitzten gehackten Kräutern, wie Petersilie, Schnittlauch und Champignons, gießt eine halbe Flasche Weißwein unter, bedeckt die Fische mit einem Butterpapier und läßt sie im Ofen unter öfterem Begießen in einer Viertelstunde gar und kurz einschmoren. Nun richtet man die Fische mit einer Fischschaufel an, spült den Fond mit etwas Bouillon los und vermischt ihn mit einer dicken Kräuter-Sauce nach Nr. 234, mit welcher man die Seezungen maskirt. Die übrige Sauce nebst in Wasser gekochten Kartoffeln giebt man apart. Man kann die Seezungen auch nach Nr. 892 gratiniren.

914. Sautirte Filets (spr. sohtirte Fileh) von Seezungen mit Petersilie.

Man löst die Filets der Seezungen aus und behandelt sie weiter wie in Nr. 812.

915. Seezungen en poupiettes (spr. angh Pupiätt).

Das Fleisch von 3 Seezungen wird wie in Nr. 907 ausgelöst, wodurch man 12 Filets erhält, die man viereckig zustutzt und mit Salz, Pfeffer u. s. w. marinirt. Dann macht man von dem Fleischabfall mit etwas Hechtfleisch eine Farce nach Nr. 28, bestreicht die abgetrockneten Filets damit, rollt jedes vom dünnen nach dem dicken Ende hinauf, bindet jede Rolle mit Bindfaden und macht sie in Butter mit Citronensaft und etwas Weißwein im Ofen unter öfterem Begießen gar. Hierauf nimmt man sie heraus, befreit sie vom Bindfaden, stellt sie dicht neben einander aufrecht im Kranz auf eine runde Schüssel, die mit einer Bordüre versehen ist, bestreicht die Poupiettes mit zerlassener Krebsbutter, legt auf jede einen recht weißen Champignon, füllt in die Mitte ein Krebsragout und giebt eine Krebs-Sauce nach Nr. 205 apart.

916. Schnäpel.

Den frischen Schnäpel kocht man in Wasser und Salz gar und giebt eine der beim Kabeljau angeführten Saucen dazu, oder man kocht ihn mit Petersilie, wie in Nr. 818. Man kann ihn auch wie den Zander in Nr. 806 braten. Den getrockneten oder geräucherten Schnäpel giebt man in der Regel zu weißen Rüben. Man schneidet ihn in Stücke, weicht diese in lauwarmem Wasser auf, befreit sie von der Haut und den Gräten und läßt sie mit Wasser, Salz und einem Stückchen Butter bis zum Kochen heiß werden. Dann läßt man sie auf einem Durchschlag abtropfen und vermischt sie mit den wie in Nr. 718 gekochten Rüben.

917. Stör.

Er hat ein festes, trocknes Fleisch, weshalb man ihn spickt, nachdem man ihn wie den Karpfen in Nr. 834 sauber vorbereitet und die Rückenschilder abgeschnitten hat. Man bereitet ihn auch ebenso zu, wie den Karpfen, oder man kocht ihn in Wasser mit Salz, Essig, Gewürz, Lorbeerblättern und Zwiebeln in 15—20 Minuten gar und giebt braune Butter oder eine Sauce nach Nr. 196, 231 und 243 dazu. Soll er kalt verspeist werden, so läßt man ihn in der Brühe erkalten und giebt

Essig und Oel und geriebenen Meerrettig, oder eine Mischung von Oel, Essig, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Schnittlauch dazu.

918. Frische Heringe.

Nachdem man sie geschuppt, ausgenommen und gewaschen hat, kocht man sie in Wasser und Salz rasch gar und giebt eine Sauce nach Nr. 231 und 196 dazu. — Um sie zu rösten macht man keinen Einschnitt in den Bauch, sondern nimmt sie durch die Kiemen aus, kerbt sie entweder ein, oder durchsticht sie mit einer Gabel, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und läßt sie einige Stunden liegen. Dann trocknet man sie rein ab, bestreicht sie mit Provenceröl und röstet sie auf dem mit einem geölten Papier bedeckten Roste auf beiden Seiten gar. Man giebt Oel und Essig, oder eine kalte Remouladen-Sauce dazu.

919. Gebratene Heringe.

Nachdem man die Heringe wie in der vorigen Nummer mit Salz und Pfeffer bestreut einige Zeit hat anziehen lassen, wälzt man sie in Mehl, oder panirt sie noch in Ei und Semmel und bratet sie in Butter von beiden Seiten braun. Braune Butter oder eine kräftige, mit Citronensaft abgeschärfte Jus wird apart dazu gegeben.

920. Gesalzene Heringe zu rösten oder zu braten.

Die gesalzenen Heringe werden 12 Stunden oder länger gewässert und mit Bindfaden an Stöcken aufgehängt, damit sie ganz trocken werden. Dann taucht man sie in Butter, oder bestreicht sie mit Oel und röstet sie wie in der vorigen Nummer. Man garnirt sie mit in Viertel geschnittenen Citronen. — Um sie zu braten, wälzt man sie in Mehl, bratet sie in Butter von beiden Seiten gelblich und giebt Salat dazu.

921. Marinirte Heringe.

Nachdem man die gesalzenen Heringe hinreichend gewässert, nimmt man sie aus, legt sie mit der Heringsmilch, mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Pfeffergurken, mit Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer und Citronenscheiben schichtweise in einen irdenen Topf oder ein hohes Glas, gießt abgekochten und erkalteten Essig über und verwahrt sie mit einem Papier zugebunden an einem kühlen Ort. Will man sie gebrauchen, so gießt man etwas Oel darüber.

922. Marinirte Bratheringe.

Die frischen Heringe werden gesalzen und, nachdem sie einige Stunden gestanden, abgetrocknet, in Mehl gewälzt und in Butter von beiden Seiten gelblich gebraten. Sind sie alle fertig und erkaltet, so thut man sie mit dazwischen gelegten Lorbeerblättern, Citronen- und Zwiebelscheiben in ein hölzernes oder irdenes Gefäß, übergießt sie mit abgekochtem und erkaltetem Essig, so daß dieser übersteht, verschließt sie mit einer Schweinsblase oder Papier und verwahrt sie an einem kühlen Ort. Man kann die Heringe auch wie in Nr. 920 rösten und dann weiter wie oben bereiten.

923. Gekochte Hummer (au naturel, spr. oh natürell).

Die Hummer werden gewaschen, mit Salz und etwas Kümmel in kochendes Wasser gethan und darin in 20—25 Minuten gar gekocht. Damit das Wasser beim Hineinlegen der Hummer nicht aus dem Kochen kommt, hält man zu gleicher Zeit ein glühendes Eisen mit hinein. Auch verschließen Einige die Afteröffnung der Hummer mit einem Hölzchen, um das Auslaufen des Saftes zu verhindern. Sind die Hummer gar, so nimmt man sie aus dem Wasser, trocknet sie ab und bestreicht sie mit Oel, um ihnen ein besseres Aussehen zu geben. Dann bricht man die Scheeren ab, entfernt auf der einen Seite die Schale, spaltet den Rumpf und Schwanz der Länge nach durch, schneidet das Fleisch in beliebige Stücke, richtet die Hummer mit der Schale nach unten auf einer Serviette an und garnirt sie mit Petersilie und frischen Salatblättern. Man giebt zu warmen Hummern frische Butter, zu kalten Essig und Oel, oder eine Remouladen-Sauce nach Nr. 243.

924. Hummer-Salat.

Er ist schon in Nr. 257 beschrieben.

925. Magnonaise (spr. Manjonähs') von Hummer.

Zu einer Schüssel für zehn Personen gebraucht man 2—3 Hummer, je nachdem sie größer oder kleiner sind. Man bricht, nachdem sie gekocht und erkaltet, das Fleisch aus den Scheeren und Schwänzen, schneidet es in hübsche Stücke und marinirt diese mit Salz, Pfeffer, Oel und Essig. Die im Körper des Hummers befindlichen weichen Theile nimmt man heraus, streicht sie nebst den Hummereiern durch ein Sieb und vermischt sie mit einer nach Nr. 241 bereiteten Magnonaisen-Sauce. Dann stellt

man die Schalen der Hummerschwänze mitten auf einer runden Schüssel in ihrer ursprünglichen Gestalt wieder zusammen, richtet das Hummerfleisch rings um dieselben an, übergießt es mit der Magnonaisen-Sauce und garnirt den Schüsselrand mit hartgekochten Eiern, mit Salatherzen und den Hummerfüßen.

926. Krebse zu kochen.

Die Krebse werden rein gewaschen und in eine Kasserolle mit kochendem Wasser geworfen, um sie rasch zu tödten.*) Dann gießt man das Wasser zum größten Theil ab, thut Salz, Petersilie, einige Zwiebeln und etwas in ein Läppchen gebundenen Kümmel zu den Krebsen, läßt diese ein paarmal überwallen, thut auf ein Schock Krebse etwa ¼ Pfund Butter dazu und läßt sie damit noch einige Minuten dämpfen. Nun richtet man die Krebse auf einer Schüssel an, macht die Brühe mit geriebener Semmel oder mit einem Stück Butter, in welches man etwas Mehl geknetet hat, seimig, läßt gehackte Petersilie damit aufkochen und giebt die Sauce in einer Saucière apart.

927. Krebsmatte.

Auch hier ist es anzurathen, die Krebse in kochendem Wasser zu tödten und dann rasch wieder herauszunehmen, was man am besten dadurch bewirkt, daß man nur wenige auf einmal in einen Durchschlag legt, diesen einige Augenblicke in kochendes Wasser hält und dann wieder heraushebt. Den so getödteten Krebsen (ein Schock) schneidet man die Nasen ab, läßt durch diese Oeffnung die Galle ablaufen, hebt die Rückenschilder ab, um die im Innern befindlichen Lebern zum ferneren Gebrauch herausnehmen und die faserigen Theile des Körpers abschneiden zu können, welche letzteren man fortwirft. Nachdem man noch die Schwänze ausgebrochen und zurückgelegt, stößt man die Krebse im Mörser fein, vermischt sie mit 2 Quart ungekochter Milch und 7—8 Eiern und läßt diese Masse stehen, bis sie eine bläuliche Farbe hat. Nun preßt man sie durch ein Tuch in eine Kasserolle, fügt ein paar Tropfen Citronensaft hinzu, läßt die Mischung

*) Grausam und durchaus nicht zu empfehlen ist die Sitte, den lebenden Krebsen durch Ausreißen der mittleren Schwanzflosse den Darm auszureißen, indem durch die entstandene Oeffnung sowohl der Saft, als auch ein Theil des Fleisches der Krebse auskocht.

unter fortwährendem Rühren auf langsamem Feuer zu rothen Flocken gerinnen, doch nicht kochen, gießt sie auf ein Tuch und preßt sie, wenn alle Flüssigkeit abgelaufen, noch so trocken wie möglich aus. Die so gewonnene Krebsmatte verbraucht man, wie es in den betreffenden Vorschriften angegeben.

928. Fricassee von Froschkeulen.

Man blanchirt die Froschkeulen, nachdem man ihnen die Zehen abgeschnitten, einige Augenblicke in kochendem Wasser, bereitet mit Weißmehl, mit kräftiger Fleisch- oder Fischbrühe nach Nr. 82 und einem Glase Wein eine nicht zu dicke Sauce, in der man die Froschkeulen mit einer Zwiebel und einem Petersilienbouquet weich kochen läßt. Dann gießt man sie auf einen Durchschlag, kocht die Sauce zu gehöriger Dicke ein, legirt sie mit 2—3 Eidottern, schärft sie mit Citronensaft und Sardellenbutter ab und gießt sie wieder über die Froschkeulen, die man darin heiß werden, aber nicht mehr kochen läßt. Beim Anrichten garnirt man sie mit kleinen in Butter gebratenen Semmel-Croutons.

929. Gebackene Froschkeulen.

Die Froschkeulen werden mit Salz, Pfeffer, Citronensaft, Zwiebeln und Petersilie marinirt, abgetrocknet und entweder nur in Mehl gewälzt, oder in einen Ausbackteig nach Nr. 15 getaucht und in heißem Backfett zu schöner Farbe gebacken. Man garnirt sie mit gebackener Petersilie und giebt eine mit Citronensaft abgeschärfte Jus dazu.

930. Muscheln.

Man wäscht die Muscheln ab, legt sie so lange in kochendes Wasser, bis die Schalen sich öffnen, sticht dann die Muscheln heraus und verwendet sie zu Saucen oder Ragouts.

Elfter Abschnitt.

Von den Ragouts (spr. Raguh), warmen und kalten Pasteten, Timbals (spr. Tämbahl), Vol-au-vents (spr. Wolowangh), Reis-Kasserollen und Poupetons (spr. Puhptongh).

Die in diesem Abschnitt beschriebenen Gerichte zerfallen entweder in solche, die mit ihrer Füllung, oder in solche, die ohne dieselbe blind (siehe Seite 22) abgebacken werden. Zu beiden Gattungen verwendet man drei verschiedene Teigarten, welche der besseren Uebersicht wegen hier, nicht bei den Backereien, beschrieben sind. Außerdem sind die zur Füllung der warmen Pasteten, Vol-au-vents u. s. w. erforderlichen Ragouts vorausgeschickt.

931. Dressir-Teig.

Die Masse besteht aus 1½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 4—6 gelben Eiern, ¼ Quart Wasser und Salz. Man verfährt damit folgendermaßen: Das Mehl siebt man durch ein grobes Sieb auf den reinen Tisch oder auf ein Brett und formt mit der Hand davon einen Kranz, in dessen Mitte man das Salz, die Butter, welche man in kleine Stücke zerpflückt, die gelben Eier und das Wasser thut. Dann vermischt man mit der Hand zuerst die Butter mit den Eiern und dem Wasser und nach und nach mit dem Mehl, kratzt die auf dem Tisch festsitzenden Theile mit dem Messer los und bearbeitet die Masse mit den Händen, bis sie einen glatten festen Teig bildet, doch muß man im Sommer dabei so schnell wie möglich verfahren, weil der Teig leicht verbrennt, das heißt, die Bindekraft verliert und sich dann nicht mehr rollen läßt. Hierauf bestreut man ihn mit Mehl, bedeckt ihn mit einem Tuch und läßt ihn wenigstens ¼ Stunde vor dem Gebrauch ruhen. — Auf eine andere Art bereitet man den Teig, indem man ihn statt mit kaltem, mit ebenso viel kochendem Wasser durchknetet. Er muß so fest sein, daß, wenn man ihn zwischen den Fingern in die Höhe drückt, er stehen bleibt, ohne umzufallen.

932. Mürber Teig zu Timbals (spr. Tämbahl) und warmen Pasteten.

Es sind dazu erforderlich: 1 Pfund feines Mehl, ½ Pfund Butter, 1—2 ganze Eier, Salz und ½ Tassenkopf voll Wasser. Das Mehl wird wie in der vorhergehenden Nummer gesiebt, in einen Kranz geformt, in dessen Mitte man die kleingepflückte Butter, das Salz, die Eier und das Wasser thut. Dann vermischt man die Butter, Eier, Salz und Wasser nach und nach mit dem Mehl, schneidet den am Tisch haftenden Teig mit dem Messer ab und bearbeitet die Masse mit den Ballen der Hände, bis sie einen glatten Teig bildet, den man mit einem Tuch bedeckt und einige Zeit ruhen läßt. Im Sommer läßt man die Butter auf dem Eise oder in kaltem Wasser fest werden, bearbeitet auch den Teig so wenig als möglich, damit er nicht verbrennt.

933. Butter- oder Blätterteig.

Die dazu erforderlichen Bestandtheile sind: 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 1 ganzes Ei, etwas Salz und ein Tassenkopf voll Wasser. So einfach dieser Teig auf den ersten Blick in seiner Zusammensetzung erscheint, so erfordert er doch eine äußerst sorgsame und aufmerksame Behandlung, um zu dem erforderlichen Grad von Vollkommenheit gebracht zu werden. Außerdem muß man das feinste, im ganz trockenen Zustande befindliche Mehl und eine zähe, feste Butter (die sogenannte Stoppelbutter ist die vorzüglichste) dazu verwenden. Die Butter knetet man im Winter mit den Händen auf einem reinen Tisch, den man mit Wasser benetzt hat, bis sie geschmeidig und ganz rein von Wasser ist, formt sie zu einer viereckigen Platte und legt sie bis zum ferneren Gebrauch in kaltes Wasser. Das Mehl siebt man auf einem reinen Tisch, formt es zum Kranz, in dessen Mitte man das Salz, das Ei und Wasser thut und vermischt es nach und nach mit dem Mehl, wodurch man einen nicht zu festen Teig erhalten muß. Wäre er noch zu fest, so müßte man mit Vorsicht ein wenig Wasser zugießen. Es ist überhaupt schwer, die erforderliche Wassermenge ganz genau anzugeben, da das Mehl nicht immer gleichmäßig quillt, also mehr oder weniger Wasser gebraucht, um die gewünschte Festigkeit zu erlangen. Weniger Geübte thun daher wohl, nur wenig Wasser auf einmal zuzugießen, um den Teig nicht zu dünn zu machen, der etwa dieselbe Festigkeit, wie die geknetete Butter haben muß. Hat man das Mehl mit der Flüssigkeit vermischt und der Teig die erforderliche Festigkeit erhalten, dann rollt man ihn mit den Händen zu einer langen Rolle, legt diese schneckenförmig zusammen und wiederholt dies Verfahren

Fig. 75.

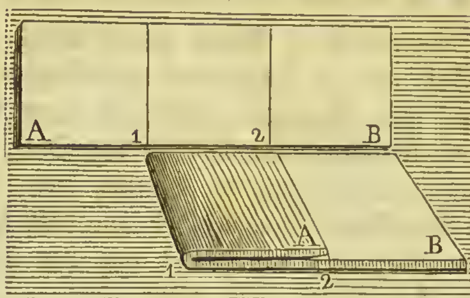


Fig. 76.

mehrere Male, bis der Teig glänzend und elastisch geworden und alles auf dem Tische Festklebende an sich genommen hat. Nun hebt man ihn vom Tisch, bestreut diesen leicht mit Mehl, legt den Teig darauf, bestreut ihn oben gleichfalls mit Mehl und rollt ihn mit dem Rollholz zu einer Platte aus, die etwa noch einmal so groß, als die Butterplatte ist. Letztere nimmt man aus dem Wasser, trocknet sie rein ab, legt sie auf die Mitte der Teigplatte, klappt diese von allen vier Seiten über die Butter und rollt den Teig so gleichmäßig als möglich, indem man nur leicht mit dem Rollholz aufdrückt, zu einer länglich viereckigen, etwa einen halben Finger dicken Platte aus. Nun klappt man das eine Teigende bis zu zwei Drittel über den Teig und dann das andere über das erste, so daß der Teig in drei egalen Blättern übereinander liegt und vollständig viereckig ist. Zur größeren Deutlichkeit mögen die beigegebenen Figuren dienen. In Figur 75 sehen wir die ausgerollte Teigplatte, die durch die Linien 1 und 2 in drei gleiche Theile getheilt ist. Klappt man das Ende A bis zu 2 über, so erhalten wir Fig. 76. Nun hat man nur noch nöthig, das Ende B bis 1 überzuklappen und der Teig wird in 3 gleichen Lagen übereinander liegen. Dies Verfahren nennt man in der Küche: Den Teig einmal schlagen. Hierauf rollt man den Teig rasch zum zweiten Mal aus, klappt ihn ebenso übereinander und läßt ihn 10 Minuten ruhen. Dies zweimalige Aufrollen und Zusammenklappen wiederholt man noch zwei Mal in der angegebenen Zwischenzeit von 10 Minuten und hat dann den Teig sechsmal geschlagen. Er wird entweder so verwendet, oder, wenn es die herzustellenden Gegenstände erfordern, noch ein paarmal geschlagen. Im Sommer kann man den Butterteig ohne Eis nicht gut bereiten und verfährt dann folgendermaßen: Die Butter läßt man auf dem Eise so lange liegen, bis sie hart ist, knetet sie wie oben, legt sie wieder in Eiswasser, bereitet den Teig

wie oben, schlägt die abgetrocknete Butter ein und schlägt den Teig rasch zwei Mal. Dann legt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech, setzt dies auf's Eis, bedeckt den Teig mit einem reinen Tuch und legt einen passenden Kasserolldeckel, in welchem sich Eis befindet, darauf. Ist der Teig wieder fest geworden, so schlägt man ihn von Neuem zweimal und legt ihn nochmals auf's Eis, bis er auch die letzten zwei Male geschlagen ist.

Ebenso wesentlich zum Gelingen des Butterteigs ist das richtige Backen. Der Ofen muß ziemlich heiß sein, ohne jedoch den Teig zu rasch zu färben, während im zu kalten Ofen der Teig auseinander läuft, ohne zu steigen. Um sich nun von dem richtigen Hitzegrade des Ofens und zugleich von der Beschaffenheit des Butterteigs zu überzeugen (da es oft vorkommt, daß der Teig auch bei der aufmerksamsten Behandlung zu fein wird, das heißt, zu hoch steigt und dann umfällt, in welchem Fall man ihn noch ein oder zwei Mal schlagen müßte) backt man, wenn derselbe sechsmal geschlagen ist, ein kleines Stück zur Probe ab. Auch darf während des Backens im Ofen weder etwas gekocht noch gebraten werden, sondern man muß denselben gut verschlossen halten und nur öffnen, um zu sehen, ob der Teig sich nicht zu sehr färbt.

In Ländern, wo die Butter selten ist, bereitet man den Blätterteig auch in Stelle der Butter mit Schweineschmalz, welches man in kaltem Wasser oder im Eise fest werden läßt, im Uebrigen aber wie oben verfährt.

934. **Weißes Ragout** (Ragout à la Toulouse, spr. Raguh a la Tuluhs').

Von einer feinen Fisch- oder Hühnerfarce nach Nr. 27 und 28 macht man entweder mit 2 Theelöffeln Quenells, wie Seite 26 unter Kneffes angegeben, oder man rollt mit etwas Mehl kleine runde oder längliche Klöße und kocht diese in Wasser mit Salz. Dann schneidet man 1 Pfund nach Nr. 431 gar gemachte Kalbsmilch in kleine runde Scheiben, putzt 20 recht weiße Champignons, passirt sie in Butter ein, macht 3—4 Stück gebürstete und geschälte Trüffeln mit etwas Butter und Salz in Weißwein gar und schneidet sie in Scheiben. Alle diese Gegenstände vermischt man mit einer nach Nr. 189 ziemlich dick bereiteten Frikassee-Sauce, in welcher man die Brühe der Champignons und Trüffeln mit verkocht hat, schwenkt das Ragout gut durch und setzt es im bain-marie heiß.

935. **Fisch-Ragout** (à la Toulouse, spr. a la Tuluhs').

Zu dem oben beschriebenen Ragout thut man noch ½ Schock aus den Schalen gebrochene Krebsschwänze, an die Stelle der Trüffeln kann

man Morcheln nehmen und die Kalbsmilch durch eben so große runde Scheiben von Zanderfleisch ersetzen, die man in Butter mit Citronensaft, Salz und Pfeffer gar gemacht und dann abgetrocknet hat. Auch kann man noch in Scheiben geschnittene Quappenleber (Nr. 851) und Karpfenmilch hinzufügen. Man vermischt das Ragout mit einer nach Nr. 204 bereiteten Sauce, muß es aber behutsam durchschwenken, damit die Bestandtheile nicht zerbrechen.

936. Krebs-Ragout (à la cardinal).

Zu der dazu erforderlichen Fischfarce verwendet man halb Butter, halb Krebsbutter, damit die daraus bereiteten Quenells eine schöne rothe Farbe haben. Außer diesen besteht das Ragout noch aus Krebsschwänzen, Quappenlebern, Champignons, Trüffeln oder Morcheln und wird mit einer nach Nr. 205 bereiteten Krebs-Sauce vermischt.

937. Ragout à la Montglas (spr. Raguh a la Monghglah).

Es unterscheidet sich von dem Ragout à la Toulouse nur dadurch, daß man in Stelle der Kalbsmilch in Scheiben geschnittene und in Butter gar sautirte Gänseleber dazu verwendet. Man kann es mit einer weißen Frikassee- oder mit einer braunen Madeira- oder Fümet-Sauce vermischen.

938. Ragout à la financière (spr. Raguh a la finanghßiähr).

Die dazu gehörigen Bestandtheile sind dieselben, wie in Nr. 934, nur nimmt man statt der Frikassee-Sauce eine kräftige braune Grund-Sauce, die man mit der Brühe der Kalbsmilch, Champignons und Trüffeln und einem Glase Madeira ziemlich dick einkocht.

939. Ragout (spr. Raguh) von Trüffeln.

Es besteht aus in Scheiben oder kleinen Kugeln geschnittenen Trüffeln, die man mit etwas weißer oder brauner Trüffel-Sauce vermischt.

940. Austern-Ragout (spr. Raguh).

Wegen seiner Kostspieligkeit kommt es bei uns wohl selten vor. Man blanchirt die dazu erforderlichen Austern, etwa 12 Stück auf die Person, macht die Bärte ab und vermischt das Ragout mit einer nach Nr. 206 bereiteten Sauce.

941. Nachgeahmtes Schildkröten-Ragout (Mock-Turtle-Ragout, spr. Mock-Turtel-Raguh).

Die Bereitungsart ist dieselbe, wie sie beim Kalbskopf en tortue (spr. angh tortüh) in Nr. 425 beschrieben ist, nur wird dieser in kleinere Stücke geschnitten und, nachdem er gar gemacht ist, mit Champignons, Trüffeln, Krebsschwänzen, kleinen runden weißen und gelben (siehe Nr. 108) Fischklößen und der wie in Nr. 425 recht seimig gemachten Sauce vermischt.

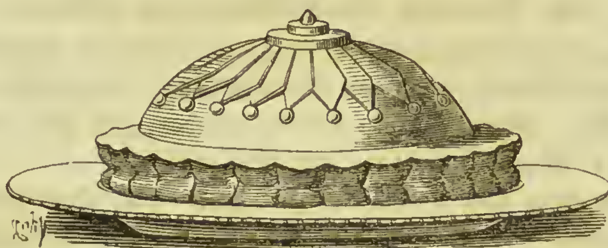
942. Altdeutsche Schüssel-Pastete von Hühnern.

Die dazu erforderlichen Gegenstände sind: 2—3 Hühner, 1 Pfund Kalbsmilch, 20 Champignons, 30 Krebsschwänze und gefüllte Krebsnasen, Fischfarce (von 1 Pfund Hecht), Kalbfleischfarce nach Nr. 24 von ½ Pfd. Fleisch und 1 Pfund Butterteig nach Nr. 933.

Aus den oben angegebenen Gegenständen (mit Ausnahme der Kalbfleischfarce) bereitet man nach Nr. 598 ein Hühner-Frikassee, kocht die Sauce dazu zur Hälfte dick ein und vermischt sie mit dem Frikassee. Die andere Hälfte hält man etwas dünner und stellt sie im bain-marie heiß. Hierauf bestreicht man den Boden einer tiefen Schüssel, welche die Ofenhitze vertragen kann, mit Butter, streicht eine fingerdicke Lage von der Kalbfleischfarce darüber, auf welcher man das erkaltete Frikassee in Form einer flachen Halbkugel anrichtet und mit dem Messer recht glatt streicht. Dann rollt man den sechsmal geschlagenen Butterteig (Nr. 933), von dessen Güte man sich durch eine gemachte Probe überzeugt hat, so lang als möglich aus, doch muß er einen halben Finger dick sein, und schneidet davon ein zwei Finger breites Band ab, welches dreimal so lang sein muß, als der Durchmesser des inneren Schüsselrandes lang ist. Von dem übrigen Teig rollt man eine runde Platte von der Dicke eines Strohhalms, legt sie über das Frikassee und den Schüsselrand, drückt sie auf Letzterem, den man mit zerquirltem Ei bestrichen hat, fest und schneidet den überragenden Teig mit einem Messer dicht am äußeren Rande der Schüssel ab. Nun bestreicht man den Teig vermittelst eines Pinsels mit Ei, legt das oben beschriebene Teigband ringsum auf den Schüsselrand, indem man es leicht auf den darunter befindlichen Teig fest drückt, schneidet die Enden des Bandes schräg zu, bestreicht sie mit Ei und legt die abgeschrägten Seiten über einander. Dies Abschrägen hat zum Zweck, daß der Teigrand da, wo die Enden des Bandes über einander liegen, nicht dicker wird, als an den anderen Stellen. Hierauf

rollt man den noch übrigen Teig dünn aus, schneidet mit dem Messer oder Ausstecher Blätter oder Vierecke und runde Scheiben daraus, mit denen man in der Art wie die beigegebene Figur es veranschaulicht, die Pastete verziert, bestreicht die Verzierung, sowie die obere Fläche*) des Randes mit Ei und drückt die Seiten desselben mit dem Messerrücken in gleichmäßigen Entfernungen ein, wodurch er beim Backen die auf der Zeichnung dargestellten Biegungen erhält. Jetzt stellt man die Schüssel auf ein mit Asche bestreutes Platfond oder einen Deckel und läßt sie im

Fig. 77.



nicht zu heißen Ofen in ¾ — 1 Stunde zu schöner Farbe gar backen. Sollte sich der Teig zu rasch färben, so bedeckt man ihn mit einem Papier, wobei man rasch zu Werke gehen muß, damit er nicht zusammenfällt. Beim Anrichten durchschneidet man den Teig dicht am Rande, hebt den so gebildeten Deckel ab, übergießt die Füllung der Pastete mit der heißen Frikassee-Sauce, deckt den Deckel wieder auf und giebt die übrige Sauce in einer Saucière apart.

943. Altdeutsche Schüssel-Pastete von Tauben.

Man bereitet ein Fricassee nach Nr. 621 von Tauben, sowie etwas Kalbfleischfarce und verfährt dann bei der Vollendung der Pastete wie in Nr. 942. Man rechnet auf 2 Personen eine Taube.

944. Altdeutsche Pastete von Kalbfleisch.

Hierzu bereitet man das Fricassee von Kalbsbrust, wie es in Nr. 419 beschrieben ist, mischt aber einige Capern dazu. Ist es erkaltet, so vollendet man die Pastete wie in Nr. 942.

---

*) Beim Bestreichen des Randes achte man genau darauf, daß das Ei nicht an den Seiten herunterläuft, da dies, sobald der Teig einige Minuten im Ofen gestanden hat, fest wird und ihn am Aufgehen verhindert.

945. Französische Schüssel-Pastete von Godiveau (spr. Godiwoh).

Man macht eine feine Kalbfleischfarce, wie sie in Nr. 23 beschrieben ist, welche man mit feinen Kräutern vermischt hat, streicht hiervon eine fingerdicke Lage auf die zur Pastete bestimmte Schüssel, rollt die übrige Farce zu etwa 2 Zoll langen daumdicken Würstchen, die man mit in Butter einpassirten Champignons abwechselnd auf der Farcelage in Form einer flachen Halbkugel ordnet und dann mit dem Butterteig wie in Nr. 942 vollendet. Hat man die Pastete in 30—40 Minuten gar gebacken, so schneidet man den Deckel, füllt eine weiße oder braune Sardellen- oder Haschée-Sauce (spr. Hascheh) über den Inhalt der Pastete und giebt die übrige Sauce in einer Saucière apart.

946. Schüssel-Pastete von Fisch.

Man bereitet sie von Zander, Hecht, Kabeljau, Dorsch, Lachs u. s. w., wozu für 10—12 Personen 4—5 Pfund Fisch erforderlich sind. Diesen schneidet man aus Haut und Gräten und dann in 16 cotelettförmige Stücke, die man mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Citronensaft, Zwiebelscheiben und Petersilie mariniren läßt. Den übrigen Fisch, so wie den Abfall hackt man recht fein und bereitet davon nach Nr. 28 eine lockere Fischfarce, die man mit feingehackter und in Butter einpassirter Petersilie, Schnittlauch und Champignons vermischt. Dann streicht man eine fingerdicke Lage von der Farce auf eine runde Schüssel, legt 8 von den marinirten und abgetrockneten Fischfilets darüber, bedeckt sie mit Farce, legt die übrigen 8 Fischstücke darauf, welche man abermals mit Farce bedeckt und auch alle an den Seiten befindlichen Fugen damit ausstreicht, so daß das Ganze die Form einer glatten Halbkugel hat. Jetzt beendigt man die Pastete mit dem Butterteig wie in Nr. 942, backt sie in ¾ Stunden zu schöner Farbe und giebt, ohne den Deckel abzuheben, eine weiße Sardellen-Sauce in einer Saucière dazu.

947. Altdeutsche Pastete von Fisch auf eine andere Art.

Hierzu wird ein Fischfricassee nach Nr. 815 bereitet, zu welchem man einen Theil der Sauce recht dick einkocht, um dasselbe damit zu mischen, den anderen Theil der Sauce läßt man dünner, um ihn in einer Saucière apart zu geben. Die Pastete vollendet man nun mit etwas Fischfarce, wie die Hühner-Pastete in Nr. 942.

948. Schüssel-Pastete von Aal.

Einen Aal von 2½—3 Pfund schneidet man, nachdem er abgezogen ist, in zwei Finger dicke Stücke und entfernt aus diesen erst die Eingeweide und dann behutsam die Rückengräte. Dann bestreut man die Aalstücke mit Pfeffer und Salz und marinirt sie, wie den Fisch in Nr. 815. Inzwischen bereitet man mit 1½ Pfund Hecht oder Zander nach Nr. 28 eine feine Farce, vermischt sie mit in Butter einpassirten Kräutern, füllt damit die abgetrockneten Aalstücke, umbindet sie mit Bindfaden und läßt sie mit ihrer Marinade, mit Butter und etwas Weißwein 10 Minuten auf langsamem Feuer dämpfen. Hierauf nimmt man sie aus ihrem Fond, läßt sie erkalten, richtet sie mit der übrigen Fischfarce wie in Nr. 942 auf einer Schüssel an und beendigt sie nach der in derselben Nummer angegebenen Art mit dem Butterteig. Man giebt eine weiße Kräuter- oder Sardellen-Sauce nach Nr. 193 und Nr. 195 apart dazu. Ebenso kann man mit den wie oben gar gemachten Aalstücken nebst Fischklößen, Champignons und Krebsschwänzen nach Nr. 815 ein Fricassee bereiten, und wenn dies erkaltet ist, die Pastete damit vollenden.

949. Schüssel-Pastete von gesalzenen Heringen.

Die gesalzenen Heringe (6 Stück) häutet man ab, schneidet sie aus den Gräten und legt sie in Milch, damit das Salz rein auszieht. Dann trocknet man sie ab, bestreicht sie mit einer von 1½ Pfund Fisch bereiteten und mit Kräutern vermischten Farce auf der einen Seite, rollt sie zusammen, ordnet sie mit der übrigen Farce auf einer mit Butter bestrichenen Schüssel in Form einer platten Halbkugel und behandelt sie weiter wie in Nr. 942. Auch giebt man eine weiße Sardellen- oder Kräutersauce apart.

950. Vol-au-vent (spr. Wolowangh).

Er unterscheidet sich von den vorigen Pasteten dadurch, daß er blind abgebacken und erst dann auf verschiedene Art gefüllt wird. Die Bereitungsart ist folgende: Der Butterteig wird nach Nr. 933 sechsmal so gleichmäßig wie möglich geschlagen und einen guten Finger dick recht egal ausgerollt. Dann schneidet man daraus mit einem kleinen Messer, welches man etwas schräg hält, eine runde Platte, welche so groß sein muß, als der Boden der Schüssel, auf welcher man den Vol-au-vent anrichten will, kehrt die Platte um und legt sie auf ein leicht naß gemachtes rundes Blech oder Platfond. Hierauf macht man auf

Fig. 78.



der Platte, etwa zwei und einen halben Finger breit vom Rande entfernt, mit der Messerspitze einen, einen halben Finger tiefen, runden Einschnitt, wodurch der Deckel des Vol-au-vent bezeichnet wird. Nun drückt man in die Seite des Randes in gleichmäßigen Entfernungen mit dem Messerrücken Einschnitte, bestreicht die obere Seite des Vol-au-vent mit gequirltem Ei und schiebt ihn in den gut durchgeheizten, aber nicht zu heißen Ofen. Die Backzeit währt je nach der Größe des Vol-au-vent eine halbe bis dreiviertel Stunden. Sobald sich die Kruste hart und fest anfühlt, ist er gar. Man nimmt ihn dann aus dem Ofen, hebt den Deckel ab, entfernt mit einem Löffel den im Innern befindlichen weichen Teig, läßt den Vol-au-vent im Ofen einige Minuten nachtrocknen, schneidet ihn vom Blech und putzt die zu braun gefärbten Stellen mit dem Messer ab. — Auf eine andere Art würde man den Vol-au-vent vollenden, indem man den Butterteig einen halben Finger dick ausrollt, eine runde Platte von dem Umfange des Schüsselbodens daraus schneidet und aus dieser wieder eine kleinere runde Platte, welche man herausnimmt, so daß dadurch die zuerst geschnittene Platte zu einem zwei Finger breiten Rand geformt wird. Die zweite kleinere Platte rollt man nun wie einen Federkiel dick aus und schneidet davon einen runden Boden, der ein wenig größer ist, als der wie oben gestaltete Rand. Diesen Boden legt man auf ein naßgemachtes Blech, bestreicht ihn mit Ei, legt den Rand darauf, bestreicht diesen oben ebenfalls mit Ei, macht an der Seite mit dem Messerrücken Einschnitte und backt den Vol-au-vent sogleich wie oben. Man stellt ihn einige Augenblicke in den offenen Ofen heiß und füllt ihn mit einem der unter Nr. 934 bis 941 angegebenen

Ragouts. Zur Verzierung legt man auf das Ragout einige mit Trüffeln oder Zunge dekorirte Quenells von weißer Fischfarce, recht weiße Champignons und eine runde gespickte und glacirte Kalbsmilch (siehe die Figur).

951. Vol-au-vent (spr. Wolowangh) mit Frikassee von Hühnern, Tauben und Fisch.

Man bereitet eins der in Nr. 934—941 angegebenen Fricassees nach den gegebenen Vorschriften, kocht jedoch die Sauce ein wenig dicker ein, füllt das Fricassee in den heiß gemachten Vol-au-vent und garnirt ihn mit den gefüllten Krebsnasen. Diese Schüssel bezeichnet man, wiewohl mit Unrecht, mit dem Namen Hühner-, Tauben- ꝛc. Pastete.

952. Vol-au-vent (spr. Wolowangh) mit Hühner-Püree (à la reine, spr. a la Rähn).

Das von der Haut und den Knochen abgelöste Fleisch von 2 in einer Braise nach Nr. 583 gar gemachten Hühnern stößt man im Mörser recht fein und streicht es durch ein Sieb. Von der durchgegossenen und entfetteten Hühnerbrühe bereitet man mit Weißmehl eine Sauce, die man mit ½ Quart Sahne dick einkocht. Beim Anrichten rührt man das durchgestrichene Hühnerfleisch mit der Sauce und einem Stück Butter heiß, füllt es in den Vol-au-vent und garnirt ihn oben mit verlorenen Eiern (siehe Nr. 73). Statt des Hühner-Pürees kann man ein Rebhühner-Püree bereiten, welches man mit einer braunen Sauce verrührt, die aus dem von den Knochen gezogenen Fumet (spr. Fümeh) bereitet ist und nennt dann den Vol-au-vent au chasseur (spr. oh Schassöhr).

953. Vol-au-vent (spr. Wolowangh) mit Austern.

Zu einem Vol-au-vent für 12 Personen nimmt man 100 Austern, läßt sie mit Citronensaft und Weißwein auf dem Feuer heiß werden und befreit sie von den Bärten. Von 1 Pfund Hecht macht man nach Nr. 28 eine feine Fischfarce, rollt diese mit Mehl zu kleinen runden Klößen, die man etwas breit drückt, um ihnen die Gestalt der Austern zu geben, kocht sie in Wasser mit Salz ab und läßt sie auf einem Durchschlag abtropfen. Von dem Austernfond bereitet man nach Nr. 206 eine etwas dicke Austern-Sauce, vermischt diese mit den Austern und den Fischklößen, läßt das Ragout nur heiß werden, nicht kochen, und füllt es in den Vol-au-vent.

954. Vol-au-vent (spr. Wolowangh) von Stockfisch à la bechamel (spr. a la Beschamell).

Der Stockfisch wird wie in Nr. 895 vorbereitet, gar gemacht und wenn er gut abgetropft ist, mit einer nach Nr. 188 ziemlich dick eingekochten Bechamel-Sauce vermischt und in den Vol-au-vent gefüllt.

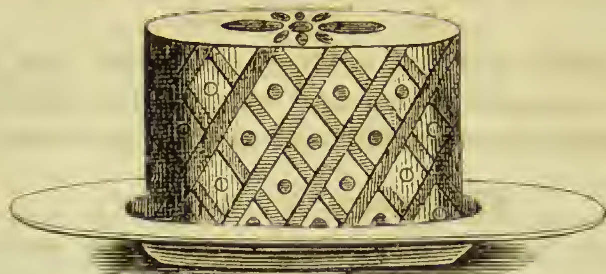
955. Fleurons (spr. Flöhrongh).

Man rollt den sechsmal geschlagenen Butterteig wie einen Thaler dick aus, sticht mit einem runden bunten oder glatten Ausstecher, der etwa 2—2¼ Zoll im Durchmesser hat, Halbmonde aus, legt diese auf ein naßgemachtes Blech, bestreicht sie oben mit Ei und backt sie im ziemlich heißen Ofen in 15 Minuten zu schöner Farbe. Man gebraucht sie zum Garniren von Fricassees, Ragouts u. s. w. ½ Pfund Butterteig reicht für eine große Schüssel aus.

956. Timbal (spr. Tämbahl) von Macaroni.

Hierzu bereitet man einen mürben Teig nach Nr. 932, bestreicht eine glatte runde Form dick mit Butter, rollt den Teig so dünn als möglich zu einer langen Platte aus, schneidet davon einen Streifen, der so lang ist, als dreimal der Durchmesser der Form beträgt und so breit, als die Form hoch ist, schneidet die Enden gerade und rollt den Streifen wie eine Bandrolle auf. Den Teigabgang knetet man zusammen, rollt ihn zu einer dünnen runden Platte aus und schneidet daraus zwei runde Böden, die gerade so groß sind, als der Boden der Form. Dann rollt man den Teigabgang nochmals dünn aus, schneidet daraus die auf der beigegebenen Figur angegebenen erforderlichen Bänder, Punkte und Blätter aus, legt diese, wie die Zeichnung es angiebt, auf den Boden und den Rand der Form und bestreicht sie mit Ei. Nun stellt man die Teigrolle aufrecht in die Form und rollt sie mit der rechten Hand langsam auf, indem man sie zugleich mit der linken Hand an die am Formrand befindliche Verzierung festdrückt. Wenn die Enden des Streifens zusammenkommen, bestreicht man das eine mit Ei, klappt das andere darüber und drückt es fest. Dann bestreicht man den auf dem Boden der Form befindlichen Rand des Teigstreifens mit Ei, legt den einen runden Teigboden auf den Boden der Form und drückt ihn sowohl auf die Verzierung, wie auf den Rand fest. Dadurch hat man die Form ohne jeden Zwischenraum mit Teig ausgelegt. Hierauf kocht man ¾ Pfund nicht zu starke Macaroni in Wasser mit Salz gar, aber nicht zu weich, läßt

Fig. 79.



sie auf einem Durchschlag rein abtropfen, schwenkt sie in der Kasserolle mit einem paar Löffel Bechamel- oder auch Tomate-Sauce nach Nr. 188 und Nr. 225, einem Stück Butter, ¼ Pfund geriebenem Parmesankäse, Salz und Pfeffer durch und füllt sie in die ausgelegte Form. Vorher hat man den Teig leicht mit einer Gabel gestochen, damit keine Luft zwischen Teig und Form vorhanden ist. Nun bestreicht man den Teigrand oben mit Ei, legt die noch übrige runde Platte über die Macaroni, drückt sie fest an den Rand, schneidet den über die Form hinausragenden Teig glatt ab, schiebt die Timbal in den mäßig heißen Ofen und backt sie in ¾ Stunden zu schöner Farbe. Beim Anrichten stürzt man sie auf eine runde Schüssel, macht ringsum dicht an dem Rande einen Einschnitt, hebt den so gebildeten Deckel ab, füllt etwas Bechamel- oder Tomate-Sauce über die Macaroni, die man wieder mit dem Deckel zudeckt und giebt dann die Timbal, nachdem man sie noch mit zerlassener Tafelbouillon bestrichen hat, zur Tafel. Man kann die Timbal auch, nachdem sie mit Teig ausgelegt ist, mit Erbsen füllen, mit der zweiten runden Teigplatte verschließen und zu schöner Farbe backen. Dann stürzt man sie auf eine Schüssel, hebt den Deckel ab, entfernt die Erbsen, füllt die Form beim Anrichten mit den wie oben bereiteten Macaroni und bedeckt sie mit dem Deckel. Auch kann man sie mit den Macaroni nur dreiviertel voll und oben mit einem Ragout à la Toulouse nach Nr. 934 oder einem Ragout à la financière nach Nr. 938 füllen.

957. **Timbal** (spr. Tämbahl) **von Nudeln mit Hühnern** (à la reine, spr. a la Rähn).

Die Timbal wird, wie in der vorigen Nummer, mit Erbsen (blind) abgebacken. Dann macht man von 2 ganzen Eiern einen Nudelteig nach Nr. 40, rollt diesen dünn aus und schneidet ihn zu zollangen feinen Nudeln, welche man in Wasser mit Salz oder in Bouillon weich kocht

und auf einem Durchschlage abtropfen läßt. Das Brustfleisch von zwei braisirten Hühnern schneidet man in feine Stifte von der Größe der Nudeln und kocht von der durchgegossenen und entfetteten Hühnerbrühe mit Weißmehl und ½ Quart Sahne eine dicke Sauce. Diese vermischt man beim Anrichten durch behutsames Umschwenken mit den Nudeln und dem Hühnerfleisch, so wie mit einem Stück Butter und etwas weißem Pfeffer, füllt sie in die von den Erbsen befreite Timbal, bedeckt sie mit dem Deckel und giebt sie zur Tafel. Die Nudeln können auch wie die Macaroni in Nr. 956 bereitet und entweder mit denselben gebacken, oder beim Anrichten hineingefüllt werden. Man nennt dann die Timbal à la Milanaise (spr. a la Milanähs').

958. Timbal (spr. Tämbahl) von Schinken.

Während man die Timbal wie in Nr. 956 mit einem mürben Teig ausgelegt, bereitet man von 2 ganzen und 2 gelben Eiern einen festen Nudelteig, wie in Nr. 40, rollt ihn dünn aus und schneidet ihn mit dem Backrade oder einem Messer in 1½ Zoll große Vierecke, die man in Wasser mit Salz und einem wenig Butter ein paarmal aufkochen und auf einem Durchschlage rein abtropfen läßt. Dreiviertel Pfund nicht zu magerer gekochter Schinken wird fein gehackt und mit den Nudelfleckerln schichtweise in die ausgelegte Form gethan. Dann rührt man ½ Quart saure Sahne mit 4 ganzen Eiern klar, füllt diese Mischung nach und nach in die Timbal, die man in ¾ — 1 Stunde in guter Hitze braun bäckt, auf eine Schüssel stürzt und als Beigericht zu großen Fleischstücken zur Tafel giebt.

959. Timbal (spr. Tämbahl) von Stockfisch.

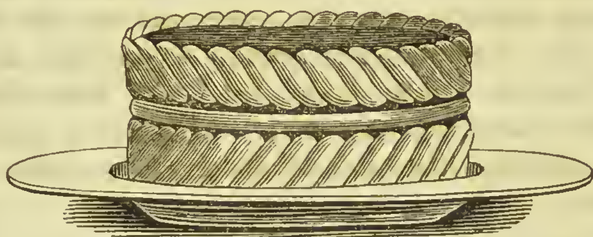
Man verwendet dazu Reste, oder auch 2 Pfund Stockfisch, den man, wie in Nr. 895 beschrieben, behandelt und gar kocht. Unterdeß hat man die Rinde von für 1 Sgr. Milchbrod oder Semmel auf dem Reibeisen abgerieben, die Krume in Milch geweicht und rein ausgedrückt, eine Zwiebel oder Schnittlauch fein gehackt und nebst Salz, Muskatnuß und Pfeffer zu der ausgedrückten Semmel gerührt. Dann bestreut man den Boden der wie in Nr. 956 mit mürbem Teig ausgelegten Timbalform mit geriebener Semmel, legt eine Lage in Stücke gepflückten Stockfisch darüber, dann reichlich Stückchen frische Butter, eine Lage geweichte Semmel und so fort, bis die Form voll ist. Hierauf zerquirlt man 4 ganze Eier mit einem viertel Quart süße oder saure Sahne, giebt hinreichend Salz und Pfeffer dazu und füllt dies löffelweise in die Timbal, die man mit einem

Teigdeckel (siehe Nr. 956) verschließt, 1—1¼ Stunde backen läßt und mit einer weißen Sardellen-Sauce anrichtet.

960. Reis-Kasserolle.

Um eine Reis-Kasserolle für 10—12 Personen herzustellen, wäscht man 2 Pfund Reis nur leicht mit Wasser, läßt ihn mit etwa noch einmal so vielem Wasser, als Reis in der Kasserolle ist, mit ½ Pfund Butter und Salz auf raschem Feuer ankochen und langsam ausquellen, bis er ganz weich ist und die einzelnen Körner sich leicht zerdrücken lassen. Dann arbeitet man den Reis mit einer Holzkelle oder im Mörser so lange durch, bis er einen Teig bildet, den man in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle, welche die Größe hat, die man der Reis-Kasserolle geben will, fest eindrückt und ihn darin erkalten läßt. Hierauf erwärmt man die Kasserolle ein wenig, stürzt den Reis auf ein Platfond, schneidet die Verzierungen mit einem scharfen Messer recht tief

Fig. 80.



heraus (siehe die Figur) und macht auf der oberen Seite, etwa einen Finger breit vom Rand entfernt, einen kreisförmigen tiefen Einschnitt, um den Deckel zu bezeichnen. Nun bestreicht man die Reis-Kasserolle vermittelst eines Pinsels mit zerlassener Butter oder Krebsbutter, die man mit einigen Eigelben verrührt hat und backt sie im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe. — Auf eine einfachere Art macht man die Reis-Kasserolle, indem man den Reis in eine passende Kasserolle drückt, ihn sogleich stürzt und mit einer scharfkantig geschnittenen Mohrrübe, die man öfter in Wasser taucht, die Verzierungen in den Reis eindrückt. Man füllt die Reis-Kasserolle in derselben Art mit verschiedenen Ragouts u. s. w. wie den Vol-au-vent in Nr. 950—954. Ebenso kann man die Reis-Kasserolle weiß lassen und, ohne sie zu backen, füllen.

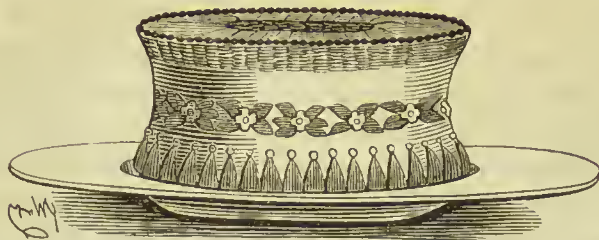
961. Poupeton (spr. Puhptongh) von Reis.

Der Reis wird wie in der vorigen Nummer ziemlich steif ausgequollen und davon ein 2½ Zoll hoher Rand auf einer runden Schüssel dressirt, den man erst glatt streicht und dann mit einer Mohrrübe bunt drückt. In die leere Mitte desselben füllt man ein nach Nr. 598 ziemlich dick bereitetes Hühner-Fricassee, bedeckt dies mit einer dünnen Lage Reis, die man mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit zerlassener Butter oder Krebsbutter beträufelt und im Ofen zu schöner Farbe backt. Statt des Hühner-Fricassees kann man den Poupeton mit einem Fisch-Fricassee nach Nr. 815, oder nach Belieben mit einem Ragout von Reh oder Hasen (Nr. 564 und 577), oder auch mit einem Salmi von Rebhühnern, Fasanen u. s. w. füllen.

962. Warme Pastete à la financière (spr. a la finangßiähr).

Dazu bereitet man einen Dressir-Teig nach einer der in Nr. 931 angegebenen Arten, rollt ihn, wenn er hinreichende Zeit geruht hat, zur Dicke eines halben Fingers aus und schneidet eine runde Platte von der Größe, welche man der Pastete geben will. Den übrigen Teig knetet man zusammen, rollt ihn zu einer langen, einen halben Finger dicken Platte aus und schneidet diese zu einem etwa 4½ Zoll breiten und dreimal so langen Streifen, als die runde Teigplatte im Durchmesser hat; das heißt: betrüge der Durchmesser der runden Platte 7 Zoll, so müßte der Streifen 21 Zoll lang werden. Die beiden Enden desselben schrägt man mit dem Messer so ab, daß, wenn sie übereinandergelegt werden, beide zusammen nur ebenso dick sein dürfen, als der Teigstreifen an allen übrigen Stellen ist. Nun legt man den runden Boden auf ein mit Butter bestrichenes Papier, klappt den Rand desselben etwa einen halben Finger breit um und drückt ihn zwischen den Fingern beider Hände durch gleichmäßigen Druck etwa 1 Zoll in die Höhe und zu gleicher Zeit den Boden mit den Fingern von der Mitte nach dem Rande zu dünner, so daß er durch das Umlegen des Randes nichts an seinem Umfange verliert. Ist dies geschehen, so bestreicht man den Rand auswendig mit Ei, legt den Teigstreifen darum, bestreicht die abgeschrägten Enden gleichfalls mit Ei, klappt sie übereinander und drückt sie aufeinander fest. Dann drückt man den Teigstreifen mit den Zeigefingern an den Rand des Bodens fest, schweift die Pastete durch Druck der Finger nach oben etwas aus, kneipt den Rand außen und inwendig mit dem Kneipeisen, bestreicht die Pastete mit Ei und verziert sie mit dem noch übrigen Teig, den man

Fig. 81.



dünn ausgerollt hat, in beliebigen Mustern in der Art, wie es die beigegebene Figur darstellt. Hierauf bestreicht man die Verzierung ebenfalls mit Ei, füllt die Pastete mit Erbsen und umgiebt sie mit mehreren mit Butter bestrichenen Papierbändern, die man mit Bindfaden befestigt. Nun läßt man die Pastete im heißen Ofen zu schöner Farbe backen, entfernt das Papier und die Erbsen, bestreicht die Pastete mit zerlassener Tafelbouillon und füllt sie mit einem nach Nr. 938 bereiteten Ragout à la financière oder einer der bei dem Vol-au-vent in Nr. 950—954 beschriebenen Füllungen.

963. Warme Pastete von Hasen.

Nachdem man 2 Hasen abgezogen, löst man das Fleisch derselben von den Knochen, spickt die 4 Rückenstücke mit gewürzten Speckfäden und marinirt sie mit Pfeffer, Salz, Citronensaft, einem Lorbeerblatt, Zwiebeln und Petersilie. Dann läßt man ein Stück Butter in einer Kasserolle zergehen, thut die Rückenstücke mit ihrer Marinade hinein und läßt sie auf dem Feuer einige Zeit schwitzen und in ihrem Fond erkalten. Das ausgelöste Keulenfleisch schneidet man würflig und läßt es mit geschabtem Speck oder mit Butter, Salz, Pfeffer, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel und einem Stückchen Lorbeerblatt auf raschem Feuer nur steif braten und dann erkalten. Ist dies geschehen, so hackt man es recht fein und bereitet mit einem Viertel so viel Panade und einem Viertel so viel Speck oder Butter eine feine Farce nach Nr. 26, in welche man die gestoßenen und durchgestrichenen Trüffelschalen mischt. Dann giebt man der Farce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß einen guten Geschmack, dressirt nach Nr. 962 eine Pastetenkruste, die man mit Erbsen füllt, schiebt sie in den Ofen und läßt sie nur so lange backen, bis der Teig trocken ist, ohne sich zu färben. Nun entfernt man die Erbsen, streicht auf den Boden der Pastete eine anderthalb Finger dicke Farcelage, ordnet

die Hasenrückenstücke, die man je nach der Größe in 2—3 Theile getheilt, mit den in Scheiben geschnittenen Trüffeln (½—¾ Pfund) darüber und bedeckt sie abermals mit Farce. Ist die Pastete bis etwa einen Finger breit unter dem Rande gefüllt, so bedeckt man sie mit dicken Speckbarden und einem Butterpapier und läßt sie im nicht zu heißen Ofen in einer Stunde gar und zu schöner Farbe backen. Beim Anrichten entfernt man das Papier und den Speck, nimmt das Fett mit einem Eßlöffel ab und übergießt die Pastete mit einer Fumet-Sauce, die man wie in Nr. 574 bereitet hat. Die übrige Sauce giebt man in einer Saucière apart. Man kann auch die Trüffeln fortlassen und statt deren einige gehackte Champignons an die Farce und einige ganze in die Sauce thun.

964. Warme Pastete von Reh.

Man verwendet dazu die gut gehäuteten Nüsse einer Rehkeule, von welchen man die besten in cotelettförmige Stücke schneidet, mit gewürzten Speckfäden durchzieht, wie in der vorigen Nummer marinirt und in Butter schwitzt. Die Farce bereitet man aus dem übrigen Rehfleisch und beendet die Pastete wie in der vorigen Nummer.

965. Warme Pastete von Fasanen.

Dazu löst man das Brustfleisch von 2 Fasanen, wie es in Nr. 602 beschrieben, von den Knochen, häutet es, schneidet es in cotelettförmige Stücke, spickt diese mit feinen, gewürzten Speckfäden und schwitzt sie, nachdem man sie marinirt, einige Augenblicke in Butter steif. Die Keulen bratet man in Butter saftig gar, löst das Fleisch von den Knochen, stößt es mit 1 Pfund aus Haut und Sehnen geschabtem Kalbfleisch im Mörser fein, thut ein Drittel so viel Panade und ein Drittel so viel Butter oder Speck, als man Fleisch hat, Salz, Pfeffer, Ei und die gehackten Trüffelschalen dazu, stößt Alles gut durcheinander, streicht es durch ein Sieb und beendigt dann die Pastete nach Angabe von Nr. 962.

966. Warme Pastete von Rebhühnern.

Diese wird, so wie die Pasteten von anderem Wildgeflügel, wie in Nr. 965 bereitet.

967. Beefsteaks- (spr. Bihfstehks)-Pastete.

Zu einer Pastete für 8 Personen schneidet man wie in Nr. 370 kleine, einen Finger dicke Beefsteaks, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, schwitzt sie rasch mit gehackter Petersilie, Schnittlauch und Champignons

in Butter von beiden Seiten nur steif und läßt sie erkalten. Den Fleischabgang vom Filet hackt man mit eben so viel Rindertalg recht fein, würzt ihn mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und stößt das Ganze im Mörser zu einer feinen Faree. Etwa ¼ Metze Kartoffeln kocht man halb gar, schält sie und schneidet sie in runde Scheiben, die man mit Salz bestreut. Sind diese Vorbereitungen beendet, so legt man eine glatte Form oder eine Kasserolle, wie die Timbal in Nr. 956, mit einem mürben Teig aus, streicht auf den Boden eine Lage Faree, ordnet darüber eine Lage Beefsteaks mit der Butter, in welcher man sie geschwitzt hat, dann eine Lage Kartoffelscheiben und füllt die Pastete so bis etwa einen Finger breit unter dem Rande voll, doch muß obenauf Faree kommen. Dann bedeckt man sie mit einer runden Teigplatte, die man an den mit Ei bestrichenen Rand festdrückt, schneidet den überflüssigen Teig über dem Formrand ab und backt die Pastete in 1—1½ Stunden gar und zu schöner Farbe. Beim Anrichten stürzt man sie auf eine runde Schüssel, macht oben rings um den Rand einen Einschnitt, hebt den dadurch gebildeten Deckel ab, füllt eine braune Hachée- oder Madeira-Sauce in die Pastete und giebt die übrige in einer Saucière apart dazu. Man kann diese Pastete auch wie die Schüssel-Pastete in Nr. 942 mit Butterteig bereiten, doch muß man dieselbe langsam und mit Papier bedeckt backen, damit der Teig nicht zu braun wird, ehe noch der Inhalt der Pastete gar ist.

968. Kalte Pastete von Schinken.

Man nimmt dazu einen kleinen, nicht zu stark geräucherten Schinken, den man, nachdem er gewässert, wie in Nr. 512 nicht ganz weich kocht und nach dem Erkalten von der Schwarte befreit. Dann schneidet man das Fett ab, so daß nur eine, einen halben Finger dicke Lage davon auf dem Schinken bleibt, beputzt die vom Rauch gebräunten Stellen, löst das Fleisch nach der Muskellage ab und schneidet es in dicke Stücke, die man abrundet. Von dem Schinkenabfall und eben so viel derbem Kalbfleisch oder magerem Schweinefleisch bereitet man mit eben so viel frischem Schweine- und dem Schinkenfett, als beide Fleischarten zusammen betragen, eine Faree nach Nr. 25, der man mit einigen fein gehackten Schalotten, in Butter einpassirten Kräutern, Salz und Pfeffer und einem wenig Majoran einen guten Geschmack giebt.*) Sind diese Vorbereitungen beendet, so macht man mit 3 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, Salz und kochendem Wasser einen festen Dressir-Teig nach Nr. 931. Sobald dieser

*) Man gebraucht etwa 4 Pfund Farce zu einer Pastete.

hinreichend lange geruht hat, formt man daraus nach Nr. 962 einen Pastetentopf, den man jedoch etwas höher und dicker in Teig macht, kneipt und verziert, mit Ei bestreicht und nachdem dies getrocknet ist, mit einem doppelten Butterpapier umgiebt, welches man mit Bindfaden, ohne ihn zu sehr zu schnüren, befestigt. Nun legt man das Innere der Pastete mit dünnen Speckbarden aus, streicht eine Lage Farce auf den Boden derselben, legt so viel Schinkenstücke, als neben einander Platz haben, in dieselbe, bedeckt diese, so wie die Zwischenräume mit einer neuen Farcelage und fährt so fort, bis die Pastete bis auf einen Finger breit unter dem Rande gefüllt ist, doch muß die letzte Lage aus Farce bestehen. Diese bedeckt man mit Speckbarden und dann mit einer runden Teigplatte, welche man fest mit dem nochmals mit Ei bestrichenen Rand zusammendrückt. Nachdem man denselben gerade geschnitten und auch inwendig bunt gekniffen hat, macht man in der Mitte des Deckels ein rundes Loch, stellt ein 1½ Zoll breites Teigband aufrecht rings um dasselbe, bestreicht die Enden des Bandes mit Ei und klappt sie übereinander, so daß man dadurch einen kleinen Schornstein erhält, der dazu dient, der in der Pastete befindlichen Luft einen Ausweg zu gewähren, indem ohne diese Vorsicht die Pastete beim Backen zerplatzen würde. Nun setzt man diese in einen gut geheizten Ofen und backt sie in 2—2½ Stunde gar. Sobald sich die Pastete von oben zu sehr färbt, bedeckt man sie mit einem starken Papiere. Hat man sie aus dem Ofen genommen, so gießt man durch den Schornstein ein Glas Madeira, und wenn sie kalt ist, so viel zerlassenes Schweineschmalz hinein, bis die Pastete gefüllt ist. Will man sie verwenden, so macht man oben dicht an dem Rande einen Einschnitt, hebt den Deckel ab, entfernt das Fett und die Speckbarden und gießt so viel flüssige Fleischgallerte über die Pastete, als in dieselbe einziehen will. Ist die Fleischgallerte erstarrt, so schneidet man das Innere in Stücke, ohne es herauszunehmen, füllt die Pastete mit gehackter Fleischgallerte und garnirt sie mit eben solchen Croutons, oder richtet sie auf einer sauber gebrochenen Serviette an. Die Kruste bestreicht man mit Provenceröl oder Tafelbouillon, damit sie recht glänzend wird. Will man die Pastete gleich verwenden, so kann man sie, sobald sie aus dem Ofen kommt, mit flüssiger Fleischgallerte füllen und dann weiter wie oben behandeln. — Um sie zur längeren Aufbewahrung geeignet zu machen, thut man besser, sie nicht in einem Teigrande, sondern in einem irdenen Pastetentopf zu backen. Man legt diesen mit dünnen Speckbarden aus, schichtet Fleisch und Farce abwechselnd hinein, bedeckt die obere Farcelage mit Speckbarden und einem runden Papierboden, stellt den Paste-

tentopf mit seinem Deckel bedeckt in ein flaches Geschirr mit etwas kochendem Wasser und läßt die Pastete darin im Ofen 2—3 Stunden backen, indem man das Wasser ab und zu erneuert. Ist die Pastete erkaltet, so übergießt man sie mit Schweinefett. Beim Gebrauch taucht man den Pastetentopf einen Augenblick in warmes Wasser, stürzt die Pastete auf ein Brett und schneidet sie in schöne Scheiben, die man entweder auf einer Schüssel oder in einem nach Nr. 962 blind abgebackenen Pastetentopf anrichtet und mit Fleischgallerte garnirt. Das in dieser Nummer angegebene Verfahren findet auf alle Arten von kalten Pasteten seine Anwendung, die nur durch die verschiedenen Füllungen eine Abänderung erleiden.

969. Kalte Pastete von Wild.

Die besten Theile aus einer Reh= oder Hirschkeule schneidet man in runde Stücke, die man mit gewürzten Speckfäden durchzieht und mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer und einem Glase Madeira einige Stunden mariniren läßt. Das übrige Wildfleisch bereitet man mit eben so viel magerem Schweinefleisch und so viel Schweinefett oder Speck, als beide Fleischtheile zusammen, nach Nr. 25 zu einer Farce. Verwendet man zu der Pastete Trüffeln, so mischt man die feingestoßenen und durchgestrichenen Trüffelschalen in die Farce, die in Scheiben geschnittenen Trüffeln vertheilt man abwechselnd beim Füllen der Pastete, welche so wie das Dressiren des Teiges wie in Nr. 963 geschieht, auf jede Fleischlage und vollendet dann die Pastete wie in der vorigen Nummer. Aus den Wildabgängen und Knochen kocht man mit Wasser und Wurzelwerk ohne Salz eine Brühe, die man kurz einkocht und wenn die Pastete gleich verbraucht werden soll, mit dem Madeira vermischt und in die Pastete gießt, sobald sie aus dem Ofen kommt, oder der Farce beimischt, wenn die Pastete längere Zeit aufbewahrt werden soll.

970. Kalte Pastete von Hasen.

Dieselbe wird ebenso wie die Pastete von Wild bereitet, indem man die Rückenstücke spickt, von dem übrigen Fleisch mit Kalbfleisch die Farce bereitet u. s. w.

971. Kalte Pastete von wildem oder zahmem Geflügel.

Die Bereitungsart dieser Pasteten ist bei allen Arten von Geflügel dieselbe, nur würde die Backzeit nach der Größe der Pastete eine län=

gere oder kürzere sein. Es genügen z. B. für eine kleine Pastete mit 2 Rebhühnern 1½ Stunden, wogegen eine Puten- oder Kapaunen-Pastete bis 3 Stunden zum Garwerden erfordert. Das Geflügel wird leicht gesengt, gestoppelt und aus den Knochen gelöst (siehe Seite 23 desossiren), dann inwendig mit kleinen gewürzten Speckfäden gespickt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Die Farce bereitet man nach Nr. 26 und mischt die von der Galle befreiten Lebern des Geflügels, und wenn man Trüffeln benutzt, die gestoßenen und durchgestrichenen Trüffelschalen hinein. Die Knochen des Geflügels kocht man mit Wasser oder ungesalzener Bouillon mit Wurzelwerk aus, gießt die Brühe durch ein Sieb und kocht sie kurz ein, um sie entweder unter die Farce zu mischen oder um sie in die gebackene Pastete zu gießen, je nachdem man diese gleich verbrauchen oder längere Zeit halten will. Sind diese Vorbereitungen beendigt, so formt man entweder nach Nr. 925 einen Pastetentopf aus Teig, oder man benutzt einen irdenen Pastetentopf, welchen man mit dünnen Speckbarden auslegt. Das Geflügel belegt man inwendig mit in Scheiben geschnittenen Trüffeln, füllt es mit etwas von der Farce, giebt ihm eine runde oder länglichrunde Form, bestreicht den Boden des Pastetentopfes mit einer zolldicken Farcelage, belegt diese mit in Scheiben geschnittenen Trüffeln, ordnet je nach der Größe ein oder mehrere Stücke Geflügel, die Brust nach unten, darüber und bedeckt diese mit Trüffelscheiben und mit Farce, mit der man auch alle Zwischenräume ausfüllt, so daß Alles fest eingeschichtet und die Pastete bis etwa einen Finger breit unter dem Rande gefüllt ist. Dann bedeckt man sie mit Speckbarden, mit einer Teigplatte, oder wenn sie in einem irdenen Pastetentopf gemacht ist, mit dem Deckel desselben und backt sie je nach der Größe von 1½—3 Stunden, um sie dann weiter wie in Nr. 968 zu behandeln. Bei großen Geflügel-Pasteten, wie von Putern, Kapaunen, Trappen u. s. w., giebt man der Pastete eine ovale Form, welche der Größe des Geflügels angemessen ist. Aelteres Geflügel kann man, ohne es zu desossiren, mit Speck durchziehen und weich braten oder schmoren und dann das abgelöste Fleisch mit der Farce abwechselnd in die Pastete schichten. Bei einer kalten Schnepfen-Pastete müßte man die Eingeweide der Schnepfen unter die Farce mischen und die Schnepfenköpfe auf die Pastete stechen.

972. Gänseleber-Pastete.

Zu einer Pastete mittlerer Größe würde eine große oder zwei kleinere Gänselebern, 1½ Pfund Schweinefleisch, 1½ Pfund Speck oder

frisches Schweinefett und 1 Pfund Trüffeln ausreichen. Die Lebern schneidet man in 4 Theile, zieht so viel wie möglich die Haut ab, bestreut die Stücke mit Salz und läßt sie so einige Zeit stehen. Die Trüffeln bürstet man sauber ab, schält sie recht fein, schneidet 3—4 davon in längliche viereckige Stifte, wie dicke Speckfäden, salzt diese Trüffelstifte und drückt sie von allen Seiten in die Leberstücke, nachdem man zuvor mit dem Messer Einschnitte in diese gemacht, um das Eindringen der Trüffeln zu erleichtern. Die Hälfte des Fleisches passirt man mit etwas Schweinefett, einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, mit Salz, Pfeffer und den Abfällen der Leber auf raschem Feuer steif, stößt oder hackt es mit dem rohen Fleisch und dem Schweinefett so fein als möglich, thut noch das nöthige Salz, gestoßene Gewürze (siehe Seite 25) und die feingehackten Trüffelschalen dazu und streicht die Farce durch. Nun setzt man die Gänseleberstücke mit der Farce und den in Scheiben geschnittenen Trüffeln schichtweise in einen Pastetentopf von Teig oder Steingut ein, wobei man die in Nr. 968 gegebenen Anweisungen befolgt, und läßt die Pastete 1½—2 Stunden backen und zwar im Wasserbade, wenn man sie in einem irdenen Pastetentopf bereitet. Ist die Pastete gar und erkaltet, so füllt man sie mit zerlassenem Schweinefett, bedeckt sie mit einem runden Papier und ihrem Deckel und verwahrt sie an einem kühlen Ort. Will man sie gebrauchen, so entfernt man das Fett, stürzt die Pastete, nachdem man sie in warmes Wasser getaucht und schneidet sie in dünne Scheiben, die man kranzförmig anrichtet und mit gehacktem Aspic und Aspic-Croutons garnirt. — Auf eine andere Art läßt man die Pastete erst im Eise recht fest werden und sticht sie mit einem scharfen Blechlöffel, den man in heißes Wasser taucht, zu dünnen Scheiben aus, die man recht hoch auf einer Schüssel übereinander thürmt und mit Aspic garnirt oder auch in einem verzierten Aspic-Rande (siehe Nr. 618) anrichtet.

Zwölfter Abschnitt.

Von den Salaten.

Zur Bereitung eines guten Salates darf man nur ganz frisches und viel Provenceröl, aber nur wenig und scharfen Essig, am besten Estragonessig verwenden. Ferner muß man den Salat mit einer Salat-Gabel und Löffel gut durchmischen, damit er gleichmäßig von Oel und Essig durchdrungen wird. Ebenso darf man den grünen Salat nur auf den letzten Augenblick anmachen, weil er sonst welk und zähe, und dadurch unverdaulich wird. Die Bereitungsart selbst ist verschieden. Bald vermischt man den Salat einfach mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer, bald mit einer nach Nr. 241 gerührten Magnonaisen-Sauce. Einige rühren das Gelbe von einem hartgekochten Ei mit Oel, Essig und etwas Mostrich klar und rühren den Salat mit dieser Mischung durch. Man kann auch feingehackte Petersilie, Schalotten, Schnittlauch, Estragon und andere Kräuter an den Salat thun, wodurch er nur an Wohlgeschmack gewinnt.

973. Kopfsalat (Lattich).

Man entfernt die äußeren grünen Blätter, befreit die anderen von den starken Rippen, schneidet das Salatherz in vier Theile, wäscht den Salat recht rein, schwenkt in einem Tuch das Wasser aus, oder preßt den Salat leicht zwischen den Händen und vermischt ihn mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer. Man rechnet auf 2 Löffel Oel einen Löffel Essig, oder noch weniger, wenn er sehr scharf ist. Da Viele den Salat süß lieben, so thut man wohl, eine Schale mit gestoßenem Zucker dazu zu geben. Am besten aber schmeckt der Salat, wenn man ihn mit einer Magnonaisen-Sauce (spr. Manjonähsen-Sohße) nach Nr. 241 vermischt.

974. Salat mit saurer Sahne.

Nachdem man den Salat wie in der vorigen Nummer verlesen, gewaschen und ausgeschwenkt hat, vermischt man ihn mit recht guter saurer Sahne, etwas Salz und nach Belieben mit Zucker, oder mit noch etwas Essig, gehacktem Schnittlauch und Estragon.

975. Specksalat.

Man schneidet Speck feinwürflig, bratet ihn auf dem Feuer gelb und vermischt ihn mit etwas Essig und, wenn man den Salat süß machen will, mit Syrup oder Zucker. Mit dieser Mischung vermengt man, nachdem sie etwas abgekühlt ist, den Salat, doch darf dies nur im letzten Augenblick vor dem Gebrauch geschehen, weil der Salat sonst gleich zusammenfällt und zähe wird. (Auf ½ Pfund Speck rechnet man einen Tassenkopf Essig und beinahe eben so viel Syrup).

976. Endiviensalat.

Zum Salat verwendet man nur die gelben Blätter der Endivien, verliest sie, entfernt die dicken Rippen und wäscht den Salat recht rein. Beim Anrichten schwenkt man ihn aus und vermischt ihn mit Oel, Essig, Pfeffer, Salz und feingehackten Kräutern, oder mit einer Magnonaisen-Sauce nach Nr. 241. Er kann bedeutend viel Oel vertragen.

977. Rapunzel-Salat.

Von den Rapunzeln schneidet man die Wurzelspitzen ab, verliest die Blätter und wäscht sie mehrere Male, damit sie nicht sandig sind. Inzwischen schabt man einen Theil Rapontikawurzeln, kocht sie in vielem Wasser mit Salz weich und schneidet sie nach dem Erkalten in schräge Scheiben. Diese mischt man entweder mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer, oder mit einer Magnonaisen-Sauce (spr. Manjonähsen-Sohße). Die Rapunzeln vermischt man mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer und richtet sie in der Mitte der Wurzeln an.

978. Sellerie-Salat.

Nachdem man die Sellerieköpfe gewaschen, kocht man sie mit der Schale in Wasser weich, schält sie und schneidet sie in viereckige oder runde Scheiben, die man mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer anmacht und mit wie in Nr. 977 bereiteten Rapunzeln garnirt.

979. Brunnenkresse, Gartenkresse.

Beide Arten werden gut verlesen, gewaschen und meist nur mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer angemacht, doch rührt man zur Brunnenkresse auch wohl einige hartgekochte Eidotter mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer zu einer Sauce, mit welcher man die Brunnenkresse vermischt.

980. Kresse à la Cumberland.

Aus Weißbrod oder Semmel schneidet man kleine ovale Croutons, röstet sie auf gelindem Kohlenfeuer oder im Ofen von beiden Seiten gelbbraun und bestreicht sie nach dem Erkalten auf einer Seite mit Caviar. Die mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer angemachte Gartenkresse garnirt man mit diesen Croutons.

981. Gurken=Salat.

Die dünn geschälten Gurken werden mit dem Messer oder mit dem Gurkenhobel in dünne Scheiben geschnitten, eingesalzen und, nachdem sie eine halbe Stunde gestanden haben, rein ausgepreßt und mit Oel, Essig, Pfeffer, gehackter Petersilie, Schnittlauch und Estragon angemacht. Ebenso kann man die Gurken mit einer Magnonaisen=Sauce (spr. Manjonähsen=Sohße) oder mit saurer Sahne bereiten, doch dürfen die gehackten Kräuter nicht fehlen. Da die Gurken mitunter bitter und dadurch ungenießbar sind, thut man gut, eine jede vor dem Schneiden zu kosten, um nicht den ganzen Salat durch eine bittere Gurke zu verderben. Sind die Gurken noch sehr selten, so salzt man sie nicht vorher ein, weil sie dadurch sehr zusammenfallen und man nur wenig Salat erhielte, sondern man macht sie kurz vor dem Gebrauch wie oben an. Auch kann man sie mit Kopfsalat zusammen anrichten.

982. Kohl=Salat.

Die von den dicken Blattrippen befreiten Roth= und Weißkohl=Blätter schneidet man, jedes für sich, in feine, nicht zu lange Fäden, macht diese mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer an und richtet beide Kohlarten nach den Farben abwechselnd an. Um dem Kohl die blähenden Bestandtheile zu entziehen, blanchirt man ihn einige Minuten in kochendem Wasser, kühlt ihn in kaltem Wasser ab und macht ihn, nachdem er rein abgetropft ist, wie oben an.

983. Bohnen=Salat.

Recht junge Schneidebohnen befreit man von den Fäden, schneidet sie der Quere nach in zolllange Stücke, kocht diese in Wasser und Salz weich, doch so, daß sie recht grün bleiben, und vermischt sie, sobald sie erkaltet sind, mit Oel, Essig, Pfeffer und feingehackter Petersilie.

984. Spargel-Salat.

Der geputzte Spargel wird in zolllange Stücke geschnitten, in Wasser und Salz gar gekocht und, nachdem er rein abgetropft und erkaltet ist, mit Oel, Essig und Pfeffer angemacht. Ebenso bereitet man auch den Blumenkohl-Salat.

985. Gemischter Gemüse-Salat.

Spargel, Blumenkohl, Bohnen, grüne Erbsen, Mohrrüben und Rapontika-Wurzeln werden in Wasser mit Salz gar gekocht und nach dem Abkühlen entweder mit Oel, Essig und Pfeffer angemacht, oder mit einer Magnonaisen-Sauce (spr. Manjonähsen-Sohße) vermischt.

986. Rothe Rüben.

Die rothen Rüben wäscht man rein ab, wobei man sich in Acht nehmen muß, die Schwänze nicht abzubrechen, wodurch die Rüben beim Kochen die Farbe verlieren würden. Dann kocht man sie in vielem Wasser weich, streift die Haut davon ab und schneidet die Rüben in Scheiben. Diese legt man mit dazwischen gestreutem Kümmel und mit feinwürflig geschnittenem Meerrettig in ein Glas oder einen Steintopf und übergießt sie mit abgekochtem und erkaltetem nicht zu scharfen Essig. Beim Gebrauch giebt man die Rüben entweder nur mit ihrer Brühe, oder auch mit etwas Oel angemacht. Man kann sie auch mit in runde Scheiben geschnittenem Sellerie und Rapontika-Wurzeln zusammen zierlich anrichten.

987. Gestürzter Wurzel-Salat.

Hierzu kocht man Mohrrüben, Sellerie, Kartoffeln und rothe Rüben in Wasser mit Salz weich, schält sie ab und schneidet sie in egale runde Scheiben von der Größe eines Viergroschenstückes, sowie auch recht grüne Pfeffergurken. Dann gießt man den Boden einer runden Form dünn mit klarer Fleischgallerte (siehe Nr. 81) aus, belegt ihn, von der Mitte anfangend, kranzförmig mit den Wurzelstücken, indem man mit den Farben abwechselt, so daß jedes Stück halb über das andere zu liegen kommt. In derselben Art belegt man den Rand der Form mit verschiedenfarbigen Kränzen, doch muß man jedes Wurzelstück in zerlassene Fleischgallerte tauchen. Hierauf vermischt man die übrigen Wurzelstücke mit einer nach Nr. 242 bereiteten geschlagenen Magnonaise (spr. Manjonähs') und füllt damit behutsam, ohne die Verzierung zu verrücken, die

Form. Sobald das Ganze erstarrt und fest geworden, taucht man die Form einen Augenblick in warmes Wasser und stürzt den Salat auf eine Schüssel oder Assiette.

988. Herings-Salat.

Derselbe kann je nach den Mitteln, über welche man verfügt, einfach oder feiner zusammengesetzt werden. Auf die einfachste Art bereitet man ihn, indem man abgekochte und geschälte Kartoffeln, gut gewässerte, aus Haut und Gräten geschnittene Heringe und geschälte Aepfel in Würfel oder längliche Streifen schneidet und diese mit Oel, Essig, Pfeffer, einer geriebenen oder fein gehackten Zwiebel und nach Belieben mit etwas Zucker vermischt. Man rechnet dabei annäherungsweise auf eine halbe Metze Kartoffeln 4—5 Heringe, ein Drittel so viel Aepfel, als man Kartoffeln hat, und einen Tassenkopf voll Provenceröl. Damit der Salat nicht zu trocken wird, nimmt man schwachen Essig, um davon mehr zugießen zu können, auch verdünnt man den Salat, wenn er noch zu trocken wäre, mit etwas Wasser. — Um ihn feiner zu bereiten, schneidet man noch Kalbsbraten, geschälte saure Gurken, Pfeffergurken und Cervelatwurst (von Jedem etwa so viel, als die geschnittenen Heringe ausmachen) dazu und vermischt den Salat mit einer dicken, nach Nr. 241 bereiteten Magnonaisen- (spr. Manjonähsen-)Sauce, in welche man etwas Mostrich, gehackte Petersilie, Schnittlauch und ein wenig Zucker gethan hat. Man garnirt den Herings-Salat entweder nur einfach mit gehackten Pfeffergurken, rothen Rüben, dem Weißen und Gelben von hart gekochten Eiern, oder man verziert ihn, wie den Sardellen-Salat in Nr. 255.

989. Gestürzter Herings-Salat.

Hat man den Salat wie in der vorigen Nummer geschnitten, so bereitet man nach Nr. 241 eine Magnonaisen- (spr. Manjonähsen-)Sauce, vermischt diese mit Mostrich, gehackten Kräutern und mit etwas Fleischgallerte, rührt die Sauce auf dem Eise, bis sie dick wird und mischt sie dann mit dem Salat. Nun legt man eine runde Form in derselben Art, wie in Nr. 987 mit Wurzelwerk aus, füllt sie mit dem Salat, den man auf dem Eise erkalten läßt, oder man legt den mit Fleischgallerte ausgegossenen Boden der Form mit Krebsschwänzen, Pfeffergurken, türkischem Weizen, Essigkirschen 2c. aus, befestigt die Verzierung durch darüber geträufelten Aspic, verziert den Rand mit denselben Gegenständen etwa einen Zoll hoch, thut eine eben so hohe Schicht Herings-Salat in die

Form und füllt die etwanigen Zwischenräume mit Fleischgallerte. Ist dies auf dem Eise erstarrt, so verziert man den Rand wieder einen Zoll hoch, füllt Salat und Gallerte hinein und fährt so fort, bis die Form voll ist. Da die hier zur Verzierung gebrauchten Gegenstände weit dicker sind, wie die Wurzelstücke in Nr. 987, so würden sie sich, wenn man den Rand gleich bis oben auslegte, nicht über einander halten, darum befolgt man das zuletzt beschriebene Verfahren. Durch den schichtweise eingefüllten Heringssalat wird die Verzierung an ihrer Stelle festgehalten.

990. Sardellen-Salat.

Die Bereitung desselben ist schon in Nr. 255 beschrieben.

Dreizehnter Abschnitt.

Von den Compots (spr. Kongpoht).

In der Regel giebt man die Compots zum Braten herum, doch kann man sie auch nach demselben als einen eigenen Gang serviren. Sollen sie auf die Tafel aufgesetzt werden, so muß man sie natürlich zierlicher anrichten und mit eingemachten Früchten garniren. Eine Hauptbedingung ist, daß man das Compot süß genug macht und mit hinlänglich vieler Sauce versieht, die jedoch so kurz eingekocht sein muß, daß sie die Früchte glänzend überzieht. Compots von frischen Früchten, wie Erdbeeren, Himbeeren 2c. garnirt man auch mit Löffelbiscuit.

991. Compot von Stachelbeeren.

Nachdem man die noch grünen Stachelbeeren von den Blüthen und Stielen befreit, wirft man sie in kochendes Wasser, in welchem man sie so lange läßt, bis sie auf die Oberfläche des Wassers steigen, wozu einige Minuten erforderlich sind, thut sie auf einen Durchschlag und läßt sie rein abtropfen. Dann kocht man auf ein Pfund Stachelbeeren $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit etwas Wasser, Citronenschale und Zimmet zu einem dicken Syrup ein, thut die Stachelbeeren hinein, schwenkt sie behutsam mit dem Zucker durch und läßt sie mit demselben noch einige

Zeit ziehen, ohne zu kochen. Hierauf schüttet man die Stachelbeeren in eine Assiette und bestreut sie, wenn sie nach dem Erkalten nicht süß genug wären, mit gestoßenem Zucker.

992. Compot von Johannisbeeren.

Recht große reife, weiße oder rothe Johannisbeeren pflückt man von den Stielen, wäscht sie und läßt sie rein abtropfen. Auf 1 Pfund Johannisbeeren kocht man ³/₄ Pfund Zucker mit Citronenschale zu einem dicken Syrup ein, schüttet die Johannisbeeren hinein und läßt sie einmal aufkochen. Dann gießt man den Zucker von den Beeren ab, läßt ihn einkochen, bis er in breiten Tropfen von dem Löffel fällt und schwenkt die Johannisbeeren damit durch.

Auf eine andere Art zerdrückt man die Hälfte der Johannisbeeren, läßt den Saft durch ein Tuch oder einen Filzbeutel klar durchlaufen, rührt sie mit eben so schwer Zucker, bis Letzterer geschmolzen ist, vermischt die ganzen Johannisbeeren damit und richtet sie an.

993. Compot von Erdbeeren.

Eine viertel Metze große Garten- oder Ananas-Erdbeeren befreit man von den Stielen, wäscht sie und läßt sie rein abtropfen. Dann wäscht man eine viertel Metze Walderdbeeren, streicht sie durch ein feines Sieb, vermischt die durchgestrichene Masse mit gestoßenem Zucker, bis sie recht süß ist (etwa 8—12 Loth), verbindet sie durch behutsames Umschwenken mit den ganzen Erdbeeren, läßt das Compot auf dem Eise erkalten und garnirt es mit Löffelbiscuit.

Auf eine einfachere Art vermengt man die gut gewaschenen Erdbeeren mit gestoßenem Zucker und etwas Weißwein.

994. Compot von Himbeeren.

Man bereitet es entweder wie in der vorigen Nummer, oder wie die Johannisbeeren in Nr. 992.

995. Compot von Heidelbeeren (Besingen).

Die Heidelbeeren (Besinge) werden von den Blättern verlesen, gewaschen, mit Zucker, Zimmt und einem wenig Wasser einmal aufgekocht und, wenn der Saft zu lang wäre, auf einen Durchschlag gegossen. Den Saft kocht man dann ein, bis er breit vom Löffel fällt und vermischt ihn mit den Heidelbeeren. Auf eine halbe Metze nimmt man 8—12 Loth Zucker.

996. Compot von Preiselbeeren.

Dieselben werden gut verlesen und gewaschen und wie die Heidelbeeren in der vorigen Nummer gekocht, doch rechnet man auf eine halbe Metze etwa 24—30 Loth Zucker. In einigen Gegenden vermischt man das erkaltete Compot mit geschlagener Sahne, doch muß man es dazu recht süß und dick einkochen. Die eingekochten Gebirgs-Preiselbeeren versüßt man einfach mit gestoßenem Zucker.

997. Compot von Maulbeeren.

Nachdem man die Maulbeeren verlesen und gewaschen, kocht man etwas Zucker mit dem Saft einer Citrone und einem Stück Citronenschale zu einem nicht zu dicken Syrup ein, läßt die Maulbeeren darin einmal aufkochen und schüttet sie auf einen Durchschlag. Den Saft kocht man nochmals ein und vermischt ihn mit den Maulbeeren.

998. Compot von Kirschen.

Man befreit die Kirschen von den Stielen und Kernen, stößt letztere im Mörser fein, kocht sie mit Wasser aus und gießt die Brühe davon auf den Zucker, den man mit etwas Citronenschale zu einem dünnen Syrup einkochen läßt. Dann schüttet man die Kirschen hinein, schäumt sie rein aus und thut sie, wenn sie weich sind, auf einen Durchschlag. Den durchgelaufenen Saft kocht man nochmals zu einem Syrup ein und vermischt ihn mit den Kirschen. Je nachdem diese süß oder sauer sind, würde ¼ oder ½ Pfund Zucker auf 1 Pfund Kirschen erforderlich sein. Man kann die Kirschen auch, ohne sie auszusteinen, wie oben bereiten.*)

999. Compot von Pflaumen.

Den Zucker (auf eine halbe Metze Pflaumen 12—16 Loth) kocht man mit Wasser, Citronenschale und einem Stück Zimmt zu einem leichten Syrup ein, thut die in Hälften geschnittenen und von den Kernen befreiten Pflaumen hinein und läßt sie, indem man den Schaum abnimmt, weich aber nicht entzwei kochen. Dann gießt man sie auf einen Durchschlag, kocht den durchgelaufenen Saft nochmals ein und vermischt

---

*) Um den Compots ein besseres Aussehen zu geben, läßt man etwas von dem eingekochten Syrup zurück und überzieht damit die angerichteten Compots, wodurch sie ein glänzendes Aussehen bekommen.

ihn mit den Pflaumen. — Noch einfacher bereitet man dies Compot, indem man die Pflaumen mit Zucker, Zimmet, Citronenschale und einem wenig Wasser weich kochen und dann erkalten läßt.

1000. Compot von geschälten Pflaumen.

Die Pflaumen werden roh geschält und entweder ganz, oder halb durchgeschnitten von den Kernen befreit. Weniger zu empfehlen ist es, wenn man die Pflaumen einige Augenblicke in kochendes Wasser legt und dann die Schale abzieht, indem sie dadurch viel von ihrem Geschmack verlieren. Die Bereitungsart ist dieselbe, wie in der vorigen Nummer, nur muß man beim Kochen besonders darauf achten, daß die Pflaumen nicht zerfallen, wozu sie sehr geneigt sind.

1001. Compot von Reine-Clauden (spr. Nähn-Kloden, grüne Pflaumen).

Man schält sie, schneidet sie in zwei Hälften, nimmt die Kerne heraus, kocht die Pflaumen in einem ziemlich dicken Zucker-Syrup nur einmal auf, nimmt sie, sobald sie weich sind, heraus, kocht den Zucker nochmals ein und gießt ihn über die Pflaumen. Auf 1 Pfund Früchte rechnet man ½ Pfund Zucker.

1002. Compot von Aprikosen.

Die Aprikosen werden in Hälften geschnitten, von den Kernen befreit und sauber geschält. Die Kerne knackt man auf, legt die darin enthaltenen Mandeln einige Augenblicke in kochendes Wasser und zieht die Haut ab. Dann kocht man auf 1 Pfund Früchte ½ Pfund Zucker zu einem leichten Syrup, schüttet die Aprikosen und die Kerne hinein, nimmt Erstere, sobald sie weich sind, heraus, kocht den Zucker zu einem dicken Syrup ein und gießt ihn über die Früchte. Beim Anrichten legt man auf jede Aprikosenhälfte einen halbirten Kern.

1003. Compot von Pfirsichen.

Man legt die Pfirsiche einen Augenblick in kochendes Wasser, zieht die Haut ab, schneidet sie in Hälften und bereitet sie weiter wie in Nr. 1002.

1004. Compot von Birnen.

Um das Compot weiß zu bereiten, nimmt man dazu Muskateller-Birnen oder große Beurré-blancs (spr. Böhreblangh). Erstere schält man recht glatt, sticht die Blüthe mit der Messerspitze aus, schneidet die

Stiele halb ab und schabt die Haut davon. Die Beurré-blancs schneidet man in Hälften, schält sie sauber und sticht die Kerngehäuse aus. Sobald man eine Birne geschält, reibt man sie mit Citronensaft ein und wirft sie in kaltes Wasser. Dann kocht man etwas Zucker mit Citronensaft und Citronenschale auf, thut die Birnen hinein, kocht sie rasch weich und nimmt sie heraus. Hierauf fügt man zu dem Saft noch etwas Zucker und kocht davon einen nicht zu dicken Syrup, den man über die Birnen gießt. — Um die Birnen roth zu kochen, thut man dieselben mit dem Zucker, Citronenschale und Zimmet in eine gut verzinnte Kasserolle, gießt so viel Wasser dazu, daß sie davon bedeckt sind und kocht sie langsam in 1—2 Stunden, bis sie sich schön roth gefärbt haben und der Saft zu einem nicht zu dicken Syrup eingekocht ist. Spät reife Birnen eignen sich am besten dazu. Man rechnet auf eine halbe Metze Birnen 12—16 Loth Zucker.

1005. Compot von Aepfeln.

Nachdem man die Aepfel in Hälften geschnitten, schält man sie glatt, sticht die Kerngehäuse mit der Messerspitze oder einem Kartoffelbohrer aus und reibt die Aepfel, um sie recht weiß zu erhalten, mit Citronensaft ein. Dann kocht man Zucker mit Citronensaft, Citronenschale und Wasser oder einem Glase Weißwein in einer flachen Kasserolle zu einem dünnen Syrup, ordnet die Aepfelhälften neben einander hinein und läßt sie verdeckt langsam weich kochen. Dann nimmt man sie behutsam mit einer Gabel heraus, kocht den Saft zu einem nicht zu dicken Syrup ein und gießt ihn über die Aepfel. Um diese ganz zu kochen, wählt man sie von mittlerer Größe, sticht mit einem Aepfelausstecher das Kerngehäuse heraus, schält die Aepfel, reibt sie mit Citronensaft und kocht sie, neben einander gelegt, verdeckt langsam wie oben fertig. Beim Anrichten garnirt man das Compot mit eingemachten Kirschen, Reine-Clauden (spr. Rähn-Kloden), Aprikosen u. s. w., auch füllt man die ganzen Aepfel mit Aprikosen-Marmelade. Zum Aepfel-Gelée (spr. Scheleh) kocht man die Aepfelschalen mit etwas Wasser und Citronenschalen aus, gießt die Brühe durch ein Sieb, kocht sie mit Zucker (auf 1 Quart Aepfelsaft ¾ Pfund Zucker) ein, bis sie breit vom Löffel fällt, doch nicht weiter, indem man sonst einen dicken Syrup, aber kein Gelée erhält, gießt das Gelée auf einen flachen mit Wasser benetzten Teller und läßt es erkalten. Nun schneidet man es in beliebige Muster und verziert das Compot damit, oder man stürzt es ganz über das angerichtete Compot,

wodurch dies mit einer durchsichtigen Decke bedeckt ist. Die geeignetsten Aepfel sind Borsdorfer oder Calville-Aepfel.

1006. Aepfelringe mit Corinthen.

Nachdem man die Aepfel geschält und mit dem Aepfelausstecher vom Kerngehäuse befreit, schneidet man sie in einen Finger dicke Ringe, ordnet sie neben einander in eine flache Kasserolle, bestreut sie mit in feine Fäden geschnittener und in Wasser weich gekochter Citronenschale und mit nach Nr. 14 gereinigten Corinthen, thut gestoßenen Zucker, etwas Wasser und ein Glas Rum oder Arac dazu, läßt die Aepfel darin verdeckt gar dünsten, doch so, daß sie ganz bleiben und richtet sie, nachdem sie erkaltet, kranzförmig an.

1007. Aepfelmus.

Recht große mürbe Aepfel schält man, schneidet sie in Scheiben, setzt sie mit Zucker, Citronenschale, Zimmet und einem wenig Wasser auf's Feuer und läßt sie unter öfterem Umrühren weich kochen. Dann streicht man sie durch einen Durchschlag oder Sieb, richtet das Mus, sobald es kalt geworden, auf einer Assiette an, streicht es glatt und verziert es mit eingemachten Früchten, oder macht es mit dem Messer bunt. Man kann auch gereinigte Corinthen mit dem Mus vermischen, oder dies, nachdem man es glatt gestrichen, dick mit feingestoßenem Zucker bestreuen, den man durch eine darüber gehaltene glühende Schaufel schmelzen läßt, wodurch das Aepfelmus wie glacirt erscheint.

1008. Compot von Quitten.

Nachdem man die Quitten geschält, schneidet man sie in Viertel und befreit sie von den Kerngehäusen, die man mit etwas Wasser auskocht, gießt diese Brühe durch ein Sieb auf die Quitten und kocht sie mit Zucker, Citronenschale, Zimmet und Wasser, wie die Birnen in Nr. 1004, weich und recht roth.

1009. Compot von Apfelsinen.

Man schneidet die Apfelsinen am Stielende halb durch und jede Hälfte der Länge nach in 3—4 Stücke, befreit diese mit einem scharfen Messer von der weißen und gelben Schale, so wie auch von den Kernen, vermengt sie nun mit gestoßenem Zucker, gießt nach einiger Zeit den Saft davon ab und kocht ihn zu einem leichten Syrup ein, den man, wenn er erkaltet ist, über die Apfelsinen gießt. Oder man kocht den Zucker

zu einem ziemlich dicken Syrup und schwenkt ihn heiß mit den geschnittenen Apfelsinen durch. Will man das Compot mit den Apfelsinenschalen garniren, so schneidet man alles Weiße davon, so daß nur die gelbe Schale zurückbleibt, kocht diese in Wasser weich und schneidet sie in feine Stifte, die man in einem dicken Syrup nochmals aufkochen läßt und dann, nachdem sie erkaltet sind, über das Apfelsinen-Compot füllt.

1010. Compot von Apfelsinen mit Aepfeln.

Etwa 8—10 große Borsdorfer Aepfel schält man, sticht das Kerngehäuse mit einem Aepfelausstecher aus, schneidet die Aepfel in dünne Scheiben, bestreut diese gut mit gestoßenem Zucker und feuchtet sie mit etwas Franzbranntwein oder Marasquin an. Dann schält man 4 Apfelsinen mit einem scharfen Messer wie die Aepfel, das heißt, man schneidet die gelbe und weiße Schale ringsum in Streifen ab, schneidet sodann die Apfelsinen in Scheiben, befreit diese von den Kernen, vermengt sie gleichfalls mit Zucker und Franzbranntwein und richtet dann Aepfel und Apfelsinen schichtweise auf einer Assiette an.

1011. Compot von Melonen.

Man schält die Melonen, schneidet sie in hübsche Stücke oder Halbmonde, läßt sie in kochendem Wasser mit einem wenig Salz nur ziehen, nicht kochen, bis sie weich sind und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Dann kocht man Zucker mit Wasser, Citronenschale und Citronensaft oder Essig zu einem Syrup, läßt die Melonenstücke darin einmal aufkochen, schüttet sie in eine Assiette, kocht den Syrup nochmals ein, bis er breit vom Löffel fällt, und gießt ihn wieder über die Melonen.

1012. Compot von gebackenen Pflaumen.

Die gebackenen Pflaumen werden in warmem Wasser gewaschen, in einem irdenen Topfe oder einer Kasserolle mit so vielem Wasser, daß sie reichlich davon bedeckt sind, mit Citronenschale und Zimmet zum Feuer gesetzt und gut verdeckt langsam weich gekocht. Dann thut man auf 1 Pfund Pflaumen 12 Loth Zucker hinzu, läßt sie damit noch einige Male aufkochen und dann in der Brühe erkalten. Nun kocht man den Saft nochmals zu einem dünnen Syrup ein und gießt ihn wieder über die Pflaumen. — Auf gewöhnlichere Art kann man die Pflaumen mit Syrup versüßen und mit etwas in Wasser klar gequirltem Kartoffelmehl seimig machen. Je länger die Pflaumen in ihrer Brühe stehen, einen desto besseren Geschmack bekommen sie.

1013. Compot von Backobst.

Die ausgebackenen Aepfel, Kirschen, Birnen oder Prünellen werden entweder jede Art einzeln, oder gemischt wie die Pflaumen in der vorigen Nummer bereitet. Kann man das Backobst, namentlich Birnen und Aepfel, einige Zeit vor dem Kochen in Wasser aufquellen lassen, so wird es dadurch noch weicher.

1014. Gemischtes Compot (Compote melé, spr. Kongpoht meleh).

Dieses sehr beliebte Compot stellt man mit verschiedenen, je nach der Jahreszeit frischen oder eingemachten Früchten zusammen, die man wie zum Compot bereitet und auf einer Compotière (spr. Kongpotiähr) recht geschmackvoll anrichtet (siehe die Figur), indem man sie nach den

Fig. 82.



verschiedenen Farben ordnet. Man überzieht das Compot recht glänzend mit einem ziemlich dick eingekochten weißen Zuckersyrup.

Vierzehnter Abschnitt.

Von den Mehlspeisen-Saucen.

Man kann sie, mit Ausnahme der unter Nummer 1022 und 1023 beschriebenen, beliebig zu kalten und warmen Mehlspeisen verwenden. Die kalten Milch- oder Sahnen-Saucen gewinnen bedeutend an Wohlgeschmack, wenn man sie auf dem Eise erkalten läßt und dann mit einem paar Löffel geschlagener Sahne vermischt. Auch vergesse man nicht, ihnen ein wenig Salz zuzufügen, was überhaupt bei allen süßen Schüsseln erforderlich ist.

1015. Vanillen-Sauce (spr. Waniljen-Sohße).

Ein halbes Quart Milch oder Sahne läßt man mit einer halben Stange Vanille aufkochen, dann zugedeckt an der Seite des Feuers stehen, bis die Vanille hinreichend ausgezogen ist, und thut ¼ Pfund Zucker und ein wenig Salz dazu. Dann quirlt man 4 Eigelbe*) und ½ Theelöffel voll Mehl mit etwas Milch oder Sahne klar, zieht damit die Vanillen-Milch oder Sahne ab, läßt sie unter fortwährendem Rühren noch einige Augenblicke am Feuer, ohne daß sie kocht, und gießt sie durch ein Sieb. Will man die Sauce zu einer warmen Mehlspeise geben, dann setzt man sie im bain-marie heiß, zu einer kalten Mehlspeise läßt man sie an einem kühlen Ort oder auf dem Eise kalt werden und vermischt sie nach Belieben mit etwas geschlagener Sahne. Zu einer Orangenblüthen- oder Mandel-Sauce läßt man die Orangenblüthe oder die gestoßenen Mandeln in der Milch ausziehen, gießt diese durch und vollendet die Sauce wie oben.

1016. Marasquin-Sauce.

Man rührt 4 Eigelbe mit einem halben Theelöffel Mehl und ½ Quart Milch oder Sahne klar, thut 8 Loth Zucker dazu und rührt

*) Man kann statt der 4 Eigelbe 2 ganze Eier nehmen und diese mit dem Mehl und etwas Sahne klar quirlen. Natürlich wird die Sauce nicht so gelb, gerinnt auch leichter.

die Sauce auf dem Feuer, bis sie anfängt dick zu werden, doch darf sie nicht kochen. Nachdem man sie durch ein Sieb gegossen, fügt man den Marasquin erst kurz vor dem Gebrauch hinzu. Man kann auch die Milch oder Sahne mit dem Zucker aufkochen und mit den klargerührten Eigelben und Mehl abziehen u. s. w.

1017. Apfelsinen-, Citronen-Sauce.

Die Schale einer Apfelsine oder Citrone reibt man auf 8 Loth Zucker ab, thut diesen in die kochende Milch und vollendet die Sauce wie in Nr. 1015.

1018. Chocoladen-Sauce.

Ein Viertel Pfund geriebene Chocolade läßt man mit ½ Quart Milch oder Sahne aufkochen, thut 6 Loth Zucker dazu, zieht sie mit 4 Eigelben, die man mit etwas Milch klar gequirlt, ab und gießt sie durch ein Sieb. Um die Sauce recht schaumig zu machen, schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu einem steifen Schnee und zieht diesen unter.

1019. Weinschaum-Sauce (Chaudeau, Sapagon, spr. Schodoh, Sapagongh).

Auf ¼ Pfund Zucker reibt man die gelbe Schale einer Citrone ab, stößt den Zucker fein, rührt ihn mit einem ganzen und 4 gelben Eiern und dem Saft einer Citrone klar, gießt ¼ Flasche Weißwein dazu und schlägt diese Masse mit einem Schneebesen von Holz oder Drath kurz vor dem Anrichten auf langsamem Feuer zu einem dicken Schaum. Sobald die Sauce einmal aufstößt, ist sie gut, worauf man sie sogleich vom Feuer nimmt. Soll sie zu einer kalten Mehlspeise gegeben werden, so kann man etwas geschlagene Sahne darunter mischen.

1020. Weinschaum-Sauce auf eine andere Art.

Nachdem man die Schale einer Citrone auf 6 Loth Zucker abgerieben, stößt man den Zucker fein, rührt ihn mit 3 ganzen Eiern und dem Saft der Citrone klar und schlägt ihn mit ⅛ Flasche Rothwein auf recht langsamem Feuer wie in der vorigen Nummer. Die Masse würde zwei Saucièren voll Weinschaum geben, also für 6—8 Personen ausreichen.

1021. Weinschaum-Sauce von Madeira mit Vanille (spr. Wanilje).

In einem Tassenkopf voll Wasser läßt man eine halbe Stange Vanille einmal aufkochen und dann verdeckt an der Seite des Feuers ausziehen. Hierauf rührt man 4 gelbe und 1 ganzes Ei mit ¼ Pfd. gestoßenem Zucker, dem

Saft einer Citrone, einem Glase Madeira und dem Vanillen-Wasser klar und beendet die Sauce wie in Nr. 1019.

1022. Punsch-Sauce.

Man bereitet sie wie in Nr. 1019, nimmt aber nicht ganz so viel Wein und dafür etwas Rum dazu.

1023. Wein-Sauce.

Man rührt 4 gelbe Eier mit ¼ Pfund Zucker, auf dem man etwas Citronenschale abgerieben, mit einem Löffel voll Mehl, dem Saft einer Citrone und ½ Flasche Wein klar und auf dem Feuer zu einer seimigen Sauce ab, die jedoch nicht kochen darf. Dann streicht man die Sauce durch ein Sieb und verrührt sie mit einem Stückchen recht frische Butter. Man kann sie in derselben Art von Madeira bereiten.

1024. Rum-Sauce.

Die Sauce wird wie in Nr. 1023 bereitet, doch nimmt man nur ¼ Flasche Wein und ersetzt den fehlenden durch ein Glas Rum oder Arac.

1025. Rothwein-Sauce.

Eine halbe Flasche Rothwein läßt man mit ¼ Pfund Zucker, etwas Citronenschale, einem Stück Zimmet und einigen Nelken kochend heiß werden, macht sie mit einem Löffel voll Kartoffelmehl, das man mit etwas Wasser oder Wein klar gerührt hat, seimig, und gießt sie durch ein Sieb.

1026. Sago-Sauce mit Rothwein.

Nachdem man ½ Flasche Rothwein mit Citronenschale, Zimmet, Nelken und Zucker aufgekocht hat, gießt man sie durch ein Sieb zu 6 Loth nach Nr. 13 gereinigten Sago, läßt diesen damit vollends ausquellen und macht die Sauce mit einem wenig Kartoffelmehl seimig.

1027. Erdbeer-Sauce.

Man verwendet sie in der Regel nur zu kalten Mehlspeisen, nimmt dazu ¼ Metze Walderdbeeren, streicht diese, nachdem sie gewaschen, durch ein Sieb und versüßt sie mit ¼ Pfund gestoßenem Zucker.

1028. Himbeer-Sauce.

Eine Viertel-Metze Himbeeren streicht man durch ein Sieb, macht sie mit gestoßenem Zucker süß und läßt sie mit etwas Weißwein oder Wasser verdünnt aufkochen, um sie mit einem Löffel voll in Wasser klar gerührtem Kartoffelmehl seimig zu machen. Wird die Sauce kalt gebraucht, so streicht man die Himbeeren durch ein Sieb und vermischt sie einfach mit gestoßenem Zucker. Hat man keine frischen Himbeeren oder Erdbeeren, so nimmt man den eingemachten Saft oder Gelée der Früchte, kocht ihn auf und macht ihn mit einem wenig klar gerührtem Kartoffelmehl seimig. Zu kalten Mehlspeisen giebt man den eingemachten Saft so wie er ist.

1029. Kirsch-Sauce.

Die frischen Kirschen werden ausgesteint, mit Zucker, Zimmet und Citronenschale wie zum Compot weich gekocht und durchgestrichen, die Steine aber gestoßen, mit etwas Wasser ausgekocht und dies durch ein Sieb zu den durchgestrichenen Kirschen gegossen. Wären diese noch zu dick, so verdünnt man sie mit etwas weißen oder rothen Wein, thut hinreichend Zucker dazu, kocht sie nochmals auf und macht die Sauce mit Kartoffelmehl seimig. — Um sie von getrockneten Kirschen zu bereiten, stößt man diese fein, kocht sie mit Wasser, Zimmet und Citronenschale weich, streicht sie durch, verdünnt das Püree mit etwas Wein, kocht es mit hinreichend Zucker auf und macht es mit Kartoffelmehl seimig. Kirschmuß verdünnt man mit Wasser und Wein und kocht es mit Zucker, Zimmet, Citronenschale und einem paar fein gestoßenen bitteren Mandeln zu einer seimigen Sauce, die man durchstreicht.

1030. Pflaumen-Sauce.

Die ausgesteinten und halb durchgeschnittenen Pflaumen werden entweder geschält oder ungeschält mit einem wenig Wasser, Citronenschale und Zimmet weich gekocht, durchgestrichen, mit etwas Wein oder Wasser verdünnt und mit hinreichendem Zucker und klargerührtem Kartoffelmehl zu einer seimigen Sauce gekocht. Von Pflaumenmuß bereitet man die Sauce ebenso, wie die von Kirschmuß, und kann sie auch mit Syrup süß machen.

1031. Aepfel-Sauce.

Man schält die Aepfel, schneidet sie in Scheiben, kocht sie mit einem wenig Wasser, mit Zucker, Zimmet und Citronenschale weich, streicht sie durch, verdünnt das Muß mit etwas Wein oder Wasser und macht es, nachdem es nochmals aufgekocht, mit Kartoffelmehl, welches man mit etwas Wasser klar gerührt, seimig. Nach Belieben kann man der Sauce nach Nr. 14 gereinigte Corinthen und einige fein gestoßene bittere Mandeln beimischen.

1032. Aprikosen- oder Pfirsich-Sauce.

Die frischen Früchte werden geschält, mit den feingestoßenen Kernen in Wasser oder Wein weich gekocht und wie die Aepfel-Sauce in Nr. 1031 vollendet. Eingekochte Aprikosen-Marmelade, die man mit einem wenig Wein oder Wasser verdünnt, giebt eine ausgezeichnete Mehlspeisen-Sauce.

1033. Hagebutten-Sauce.

Frische oder getrocknete Hagebutten, die man von den Kernen befreit und gut gereinigt hat, kocht man mit Wasser, Citronenschale und Zimmet weich, streicht sie durch ein Sieb, verdünnt die durchgestrichene Masse mit Wein, thut hinreichend Zucker dazu und kocht sie mit etwas in Wasser klar gerührtem Kartoffelmehl zu einer seimigen Sauce.

Fünfzehnter Abschnitt.

Von den warmen Mehlspeisen.

Wohl kein Zweig der Kochkunst ist so reich an verschiedenen Namen und Recepten, wie die Abtheilung der Mehlspeisen, denn wollte man die Recepte aller bekannten Arten zusammenstellen, so ließe sich ein eigenes Buch darüber schreiben. Bei genauerer Prüfung derselben würde man jedoch finden, daß den meisten Mehlspeisen dieselben Massen zu Grunde liegen und daß sie nur durch verschiedene Zusätze oder durch verschiedenen Geschmack von einander abweichen, der Masse nach aber dieselben

sind. Die nachstehenden Recepte umfassen die beliebtesten und besten Mehlspeisen und werden, je nachdem sie in ihrer Zusammenstellung fester oder lockerer sind, in 3 Abtheilungen: die Puddings, die Mehlspeisen in's Besondere und die Aufläufe (Soufflés, spr. Soufflеh) eingetheilt, und eine vierte Abtheilung bilden noch die in Schmalz ausgebackenen Mehlspeisen.

Um nicht in öftere Wiederholungen zu verfallen, mögen hier einige Bemerkungen vorausgehen, die auf alle Mehlspeisen Bezug haben.

Zum Gelingen einer jeden Mehlspeise ist es von Wichtigkeit, daß man nur durchaus gute Sachen dazu verwendet, namentlich ist die Beschaffenheit des Mehles von großem Einfluß, denn es muß so fein als möglich sein und gehörig quellen. — Beim Einschlagen der Eier überzeugt man sich durch den Geruch oder Geschmack, daß sie frisch sind, um nicht durch ein schlechtes Ei die ganze Mehlspeisenmasse zu verderben. — Zu den Mehlspeisen, die mit dem zum Schnee geschlagenen Eiweiß bereitet werden, ist es wesentlich nothwendig, daß derselbe so fest wie möglich geschlagen werde (siehe Nr. 35), auch die Art und Weise, wie man ihn unter die Masse mischt, ist von großem Einfluß. Man verrührt nämlich zuerst etwa den vierten Theil des Schnees mit der Masse, um diese erst flüssig zu machen und zieht dann den übrigen Schnee behutsam mit dem Löffel unter diese. Ebenso darf man denselben erst kurz vorher, ehe man die Mehlspeise gar machen will, schlagen und darunter mischen. Das sogenannte Abbrennen der Mehlspeisenmassen bewerkstelligt man auf dreierlei Art. Man rührt das Mehl, ohne daß es klümprig wird, mit der Milch klar, fügt die Butter und den gestoßenen Zucker hinzu, rührt die Masse auf nicht zu scharfem Feuer, bis sie sich dick auf dem Boden der Kasserolle ansetzt, nimmt diese vom Feuer zurück, verbindet durch rasches Rühren die steifgewordene Masse mit der noch flüssigen und rührt sie dann nochmals auf dem Feuer, bis sie sich in einem Klumpen von der Kasserolle ablöst. — Zu der zweiten Art läßt man den größten Theil der Milch mit der Butter und dem Zucker aufkochen, schüttet das mit der übrigen kalten Milch klar gerührte Mehl dazu und rührt die Masse auf dem Feuer, bis sie sich von der Kasserolle ablöst. — Die dritte Art besteht darin, daß man die Milch mit der Butter und dem Zucker aufkocht, das Mehl trocken unter tüchtigem Rühren hinein schüttet und die Masse auf dem Feuer vollends abbrennt. Auf welche dieser Arten man das Abbrennen bewerkstelligt, ist gleichgültig, wenn nur die Masse nicht klümprig wird.

Zu jeder Mehlspeise ist ein Zusatz von einem paar Körnern Salz erforderlich, wenn nicht die Butter schon sehr gesalzen wäre.

Man rechnet, wie schon Seite 20 angegeben, 1—1½ Eier auf die Person, wenn die Mahlzeit aus mehreren Schüsseln besteht, man kann aber auch 2 Eier nehmen, wenn nur wenige Gerichte gegeben werden.

I. Von den Puddings.

Man kocht denselben entweder in einer Serviette, oder in einer, mit einem passenden Deckel versehenen Pudding-Form. Die letztere Art ist jedenfalls die bessere. Die Serviette wird längere Zeit in kochendem Wasser gebrüht, damit sie dem Pudding keinen Seifengeschmack mittheilt, recht rein ausgerungen und auf der Seite, welche den Pudding umschließt, mit Butter bestrichen und mit Mehl bestreut. Beim Einbinden des Puddings darf man die Serviette weder zu dicht noch zu weit über demselben zusammenbinden. Im ersteren Fall könnte er sich nicht genug ausdehnen und würde dadurch weniger locker sein, oder er könnte die Serviette zersprengen. Im zweiten Fall bekäme er eine flache, unansehnliche Gestalt.

Zum Kochen des Puddings verwendet man einen hohen irdenen Topf, einen kupfernen Bouillonkessel, oder eine hohe Kasserolle, die der Größe desselben angemessen sind und mit einem passenden Deckel verschlossen werden können. Hat man eine hinreichende Menge Wasser darin zum Sieden gebracht, so legt man den Pudding hinein, verschließt das Geschirr nicht zu fest mit dem Deckel, um den Dämpfen einen Abzug zu lassen und trägt Sorge, daß das Wasser fortwährend langsam kocht. Ist es zu sehr eingedampft, so muß man kochendes Wasser nachgießen.

Wird der Pudding in einer Form gekocht, so streicht man diese dick mit Butter aus, bestreut sie mit geriebener Semmel und füllt sie drei Viertel mit der Pudding-Masse voll, damit diese sich hinreichend ausdehnen kann. Nachdem man auch das Innere des Deckels mit Butter ausgestrichen, um das Anhängen des Puddings zu verhindern, verschließt man die Form mit dem Deckel, stellt sie in ein Geschirr mit kochendem Wasser und beschwert den Deckel mit einem Stein, oder einem eisernen Plättbolzen, damit die Form durch die wallende Bewegung des kochenden Wassers nicht umgeworfen wird. Da hier die sich entwickelnden Dämpfe zum Garwerden des Puddings mitwirken müssen, verschließt man das Geschirr, in welchem er gekocht wird, fest mit dem Deckel.

1034. Mehl-Pudding zu Obst.

Hierzu sind erforderlich: ½ Pfund Mehl, ¼ Quart Milch, 12 Loth Butter, 8 Eier und 8 Loth Zucker. Man rührt das Mehl mit der Milch klar, thut die Butter, den Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben, und eine Prise Salz dazu und brennt die Masse nach der in der Vorbemerkung gegebenen Anleitung auf dem Feuer ab. Sobald sie erkaltet ist, rührt man nach und nach die 8 gelben Eier und zuletzt den steif geschlagenen Schnee der 8 Eiweiß darunter. Dann legt man die wie in der Vorbemerkung vorbereitete Serviette über einen tiefen Napf oder einen Durchschlag, doch so, daß die mit Butter bestrichene Seite oben kommt, thut die Puddingmasse hinein, bindet die Serviette etwa 3 Finger breit über der Masse mit Bindfaden fest zu und kocht den Pudding nach Angabe der Vorbemerkung 1¼ Stunde. Beim Anrichten legt man ihn in einen Durchschlag, schneidet den Bindfaden ab, schlägt die Serviette von dem Pudding zurück, bedeckt ihn mit einer runden Schüssel, kehrt diese, indem man den Durchschlag mit der linken Hand darauf festhält, um, hebt letzteren, sowie die Serviette von dem Pudding ab und giebt denselben zu grünen Birnen oder Backobst, oder auch mit einer Pflaumen- oder Kirsch-Sauce nach Nr. 1030 und 1029.

1035. Pudding à la Rodney.

Man nimmt dazu 12 Loth Mehl, 10 Loth Butter, 8 Loth Zucker und 10 Eier. Nachdem man das Mehl mit der Butter und dem Zucker auf dem Feuer abgebrannt, vermischt man die Masse heiß mit 2 ganzen Eiern und, sobald sie verkühlt ist, unter fortwährendem Rühren mit 8 Eigelben und der abgeriebenen oder feingehackten Schale einer Citrone. Dann zieht man den festgeschlagenen Schnee der 8 Eier behutsam unter, bindet die Masse in eine Serviette, oder thut sie in eine Form und kocht sie 1¼ Stunden. Ist der Pudding wie in der vorigen Nummer auf eine Schüssel gestürzt, so überzieht man ihn mit einer Weinschaum- oder Punsch-Sauce nach Nr. 1019 oder 1022 und giebt die übrige Sauce in einer Saucière apart.

1036. Pudding von Kartoffelmehl.

Dazu gehören 12 Loth Kartoffelmehl, 12 Loth Butter, 8 Loth Zucker, 10 Eier, ¼ Quart Milch und einige feingestoßene bittere Mandeln. Den größten Theil der Milch läßt man mit 6 Loth Butter und dem Zucker aufkochen, schüttet das mit der übrigen Milch klar gerührte Kartoffelmehl

hinein und brennt es zu einem dicken Teig ab. Diesen rührt man, sobald er halb kalt ist, mit 6 Loth Butter recht weiß und fügt nach und nach die 10 gelben Eier, die Mandeln, die Schale einer Citrone und zuletzt den steif geschlagenen Eiweißschnee von 10 Eiern dazu. Dann kocht man den Pudding in einer Serviette oder Form 1½ Stunden und giebt eine Weinschaum- oder eine der unter Nr. 1029 bis 1032 angegebenen Frucht-Saucen dazu.

1037. Chocoladen-Pudding.

Die Masse besteht aus 12 Loth Mehl, 8 Loth Chocolade, ¼ Quart Milch, 12 Loth Butter, 8 Loth Zucker und 10 Eiern. Das mit der Milch klar gerührte Mehl brennt man mit der Butter, dem Zucker und der geriebenen Chocolade auf dem Feuer ab, schlägt heiß 2 ganze und, nachdem die Masse erkaltet, die 8 gelben Eier und das zum steifen Schnee geschlagene Eiweiß dazu und kocht den Pudding in einer Form 1½ Stunden. Man giebt eine nach Nr. 1018 bereitete Chocoladen-Sauce dazu.

1038. Semmel-Pudding.

Man nimmt dazu für 2 Silbergroschen einen Tag alte Semmel oder Milchbrod, 12 Loth Butter, 12 Loth Zucker, 10 Eier, ¼ Pfund Rosinen und 6 Loth Corinthen. Die Semmel wird dünn abgeschält, in Scheiben geschnitten, in Milch geweicht und recht trocken ausgedrückt. Dann rührt man die Butter mit 2 ganzen und 8 gelben Eiern und dem gestoßenen Zucker zu Sahne und fügt die abgeriebene Schale einer Citrone, die Semmel und die gut gereinigten Rosinen und Corinthen dazu. Hierauf schlägt man das Weiße der 8 Eier zu Schnee, mischt diesen unter die Masse und kocht sie in einer Form 1½ Stunden. Man giebt eine Weinschaum- oder eine Wein-Sauce nach Nr. 1019 und 1023 dazu.

1039. Semmel-Pudding mit Kirschen.

Er besteht aus 1 Pfund Semmel, 8 Loth Butter, 10 Loth Zucker, 10 Eiern und ¼ Metze Kirschen. Die abgeschälte und in Scheiben geschnittene Semmel weicht man in ½ Quart Milch auf und rührt sie mit der Butter und dem Zucker auf dem Feuer zu einem dicken Teig ab, den man heiß mit 2 ganzen, und erkaltet mit 8 Eigelben vermischt. Dann fügt man die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Zimmet und einige gestoßene bittere Mandeln, so wie die ent-

steinten Kirschen, die man wie zum Compot gekocht und wenn sie erkaltet sind, aus ihrem Saft genommen und leicht ausgepreßt hat, und den Schnee der 8 Eier hinzu und kocht den Pudding 1½ Stunden. Man giebt eine Kirsch-Sauce nach Nr. 1029 dazu, oder bestreut ihn nur mit Zucker und giebt ihn ohne Sauce.

1040. Pudding von Schwarzbrod mit Aepfeln.

Dazu gehören 8 Loth Schwarzbrod, 10 Loth gestoßene Mandeln, worunter einige bittere, 10 Loth Butter, 10 Loth Zucker, 10 Eier, ⅛ Pfund Citronat, ⅛ Pfund Sultan-Rosinen und 6 Aepfel. Man schneidet das Schwarzbrod, oder statt dessen Pumpernickel in Scheiben, trocknet diese im Ofen, stößt sie fein und siebt sie durch einen Durchschlag. Dann rührt man die Butter mit den Eigelben und dem Zucker zu Sahne und thut die gestoßenen Mandeln, 4 gestoßene Nelken, etwas Zimmet, die gereinigten Rosinen, den würflig geschnittenen Citronat, 8 Loth geriebenes Schwarzbrod und den Schnee der 10 Eier dazu. Ehe man die Masse in die Form füllt, mischt man behutsam die geschälten und in Würfel geschnittenen Aepfel, die man mit Zucker und etwas Rum marinirt hat, darunter, kocht den Pudding in 1½ Stunden gar und giebt ihn mit einer Rum-Sauce nach Nr. 1024 zur Tafel.

1041. Plum-Pudding.

Man braucht dazu 1 Pfund Rindernierentalg, ½ Pfund geriebene Semmel, ½ Pfund Mehl, ¾ Pfund Zucker, ¾ Pfund Sultan-Rosinen, 12 Loth Trauben-Rosinen, aus denen man die Kerne geschnitten, 12 Loth Corinthen, ¼ Pfund Citronat, 6 Loth kandirte Orangenschale, ⅛ Quart Rum oder Arac, ⅛ Quart Sahne und 10 Eier. Nachdem man den

Fig. 83.



Talg von allen Häuten befreit, hackt man ihn mit dem Mehl und der geriebenen Semmel recht fein, thut ihn in einen Napf, fügt den Zucker,

die Rosinen, den würflig geschnittenen Citronat, die Orangenschale, etwas geriebene Muskatnuß, Zimmet, eine Prise Salz, die ganzen Eier, den Rum und die Sahne dazu und rührt das Ganze mit einem Holzlöffel gut durcheinander. Dann bindet man die Masse ziemlich fest in eine Serviette und kocht sie 4—5 Stunden ununterbrochen. Hat man den Pudding auf eine Schüssel gestürzt, so macht man auf der Spitze eine kleine Oeffnung, gießt Rum hinein und rings um den Pudding, zündet ihn an und giebt einen Weinschaum von Madeira nach Nr. 1021 oder eine Wein-Sauce nach Nr. 1023 dazu.

1042. Plum-Pudding mit Aepfeln.

Die Masse besteht aus 1 Pfund Nierentalg, 20 Loth Mehl, 8 Loth geriebener Semmel, 8 Loth gestoßenen Mandeln, ½ Pfund Sultan-Rosinen, ½ Pfund Corinthen, 4 Loth würflig geschnittene Orangenschale, 6 Loth Citronat, 6 Aepfeln, die man geschält und in Würfel geschnitten, ⅛ Quart Arac, ⅛ Quart Sahne und 8 ganzen Eiern. Die Bereitungsart ist dieselbe, wie in Nr. 1041. Man giebt eine Wein-Sauce nach Nr. 1023, oder auch eine Himbeer-Sauce nach Nr. 1028 dazu.

1043. Pudding von Biscuit.

Hierzu nimmt man: ½ Pfund Löffel-Biscuit, 12 Loth Zucker, ¼ Quart Sahne, 6 ganze Eier, ¼ Pfund Sultan-Rosinen, 6 Loth würflig geschnittenen Citronat, ⅛ Quart Rum, 6 Loth süße Makronen und ¼ Pfd. eingemachte Kirschen. Den Biscuit schneidet man würflig, übergießt ihn mit der Sahne und dem Rum, schlägt, wenn er aufgeweicht ist, die ganzen Eier hinein, thut die Rosinen, den Citronat, die Kirschen und die feingebröckelten Makronen dazu, läßt die Masse, nachdem man sie gut mit einem Holzlöffel gemischt, in einer mit Butter ausgestrichenen Form 1—1½ Stunden kochen und giebt eine Weinschaum- oder Punsch-Sauce dazu.

1044. Reis-Pudding.

Man nimmt dazu ½ Pfund Reis, 10 Loth Butter, 10 Loth Zucker, ¼ Pfund Sultan-Rosinen, 8—10 Eier und ½ Quart Milch. Der gut gereinigte Reis wird mit der Milch und einer Prise Salz rasch angekocht und dann auf langsamem Feuer weich und steif ausgequollen. Ist er dreiviertel gar, so rührt man die Butter und den Zucker, und wenn er vom Feuer genommen wird, 2 ganze Eier dazu. Sobald der Reis kalt geworden, rührt man nach und nach das Gelbe von 8 Eiern, die

abgeriebene Schale einer Citrone, die gut gereinigten Rosinen und zuletzt das zum steifen Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier dazu. Man kocht den Pudding in einer Form oder Serviette in 1½ Stunden gar und giebt ihn mit einer Vanillen- oder Frucht-, auch wohl mit einer Weinschaum-Sauce nach Nr. 1015, 1028, 1019.

Sollte der Reis, nachdem er kalt geworden, dünn werden, was öfter vorkommt, so rührt man ein wenig geriebene Semmel dazu.

1045. Pudding von Reismehl.

Es gehören dazu: ½ Quart Milch, 12 Loth Reismehl, 8 Loth Butter, 10 Eier, 10 Loth Zucker, 4 Loth bittere Macronen und 4 Loth Citronat. Nachdem man die Milch mit dem Zucker und der Hälfte der Butter und einer Prise Salz aufgekocht hat, schüttet man unter fortwährendem Rühren das Reismehl behutsam dazu, daß es nicht klümprig wird, und rührt es so lange auf langsamem Feuer, bis es ausgequollen ist und sich von der Kasserolle löst. Dann rührt man die übrige Butter mit den 10 Eigelben und dem abgekühlten Reismehlbrei zu Sahne, thut die abgeriebene Schale einer Citrone, so wie den würflig geschnittenen Citronat dazu und rührt zuletzt den festgeschlagenen Schnee der 10 Eiweiße leicht unter die Masse. Nun füllt man diese mit den gestoßenen Macronen lagenweise in die mit Butter ausgestrichene Puddingform und läßt den Pudding 2 Stunden kochen. Man giebt einen Weinschaum oder eine Rothwein-Sauce dazu.

1046. Gries-Pudding.

Zur Masse gehören: ½ Pfund Gries, ¾ Quart Milch, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter und 8—10 Eier. Die Milch wird mit der Butter, dem Zucker und einem wenig Salz aufgekocht und der Gries unter fortwährendem Rühren hineingeschüttet und dick ausgequollen. Dann vermischt man heiß 2 ganze Eier und, sobald er erkaltet ist, die 8 Eigelben, die abgeriebene Schale einer Citrone und den Schnee der 8 Eier damit und kocht den Pudding 1½ Stunden. Es passen dieselben Saucen, wie zum Reis-Pudding dazu.

1047. Pudding von Griesmehl mit Corinthen.

Es gehören dazu: ½ Quart Milch, ½ Pfund Griesmehl, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfd. Zucker, 10 Eier, die Schale einer Citrone, 6 Loth Corinthen und 6—8 bittere Mandeln. Die Bereitungsart ist dieselbe wie in Nr. 1045, nur daß man zuletzt statt des Citronats die gut gereinigten Co-

rinthen nebst den abgezogenen und fein gestoßenen bitteren Mandeln unter die Masse thut und den Pudding in 2 Stunden gar kocht. Man giebt eine Rothwein-, Aepfel- oder Hagebutten-Sauce (siehe Nr. 1025, 1031 und 1033) dazu.

1048. Pudding von Sago.

Es gehören dazu: ½ Pfund Sago, ½ Quart Milch, 10 Loth Butter, 10 Loth Zucker und 8 Eier. Den nach Nr. 13 gut gereinigten Sago quillt man in der Milch recht dick aus, rührt die Butter mit 2 ganzen Eiern, 6 Eigelben und dem Zucker zu Sahne, fügt den Sago, den man hat erkalten lassen, die fein gehackte Schale einer Citrone, den Schnee der Eier und ein paar Löffel geriebene Semmel dazu und kocht den Pudding etwa 1⅓ Stunden. Man giebt eine Sago-Sauce mit Rothwein nach Nr. 1026 dazu.

1049. Pudding von Mohn.

Hierzu gehören: ½ Pfund Mohn, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 8 Eier, 6 Loth geriebene Semmel, einige gestoßene bittere Mandeln und ⅓ Quart Milch oder Sahne. Nachdem man den Mohn etwa 12 Stunden in kaltem Wasser aufgeweicht hat, schwemmt man ihn mehrere Male mit frischem Wasser ab, gießt dies rein ab und reibt ihn erst trocken und dann mit der Sahne und etwas Rosenwasser recht fein. Dann rührt man die Butter mit dem Zucker, den 8 Eigelben und den gestoßenen Mandeln zu Sahne, thut den Mohn, die Semmel, Citronenschale, Zimmet und den steifen Schnee von 8 Eiern dazu, kocht die Masse 1½ Stunden in einer Form und giebt eine Weinschaum- oder Marasquin-Sauce nach Nr. 1019 und 1016 dazu.

1050. Pudding von Hirse.

Man nimmt hierzu ½ Pfund Hirse, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 8 Eier, einige gestoßene bittere Mandeln und ¾ Quart Milch. Man brüht die Hirse mehrere Male mit heißem Wasser ab, kocht sie mit der Milch zu einem steifen Brei, vollendet den Pudding wie in der vorigen Nummer und giebt ihn mit denselben Saucen.

1051. Pudding von Nudeln.

Von 2 ganzen und 1 gelben Ei bereitet man mit dem nöthigen Mehl nach Nr. 40 einen Nudelteig, rollt diesen aus und schneidet zolllange Nudeln davon. Dann läßt man ¾ Quart Milch mit einer hal-

ben Stange Vanille aufkochen, schüttet die Nudeln unter fortwährendem Rühren hinein und läßt sie mit 8 Loth Butter langsam ausquellen. Sobald sie dreiviertel gar sind, rührt man noch 10 Loth Zucker dazu, läßt sie vollends gar werden, schlägt, nachdem sie erkaltet und man die Vanille herausgenommen, 8 Eigelbe dazu und zieht den steif geschlagenen Schnee derselben unter. Der Pudding wird in einer Form 1½ Stunden gekocht und mit einer Vanillen-Sauce zur Tafel gegeben.

1052. Pudding von Fadennudeln.

Er besteht aus: ¾ Quart Milch, 12 Loth groben Fadennudeln, 4 Loth gestoßenen süßen Mandeln, der abgeriebenen Schale einer Apfelsine, 6 Loth Sultan-Rosinen und 10 Eiern. Nachdem man die Milch mit der Butter und dem Zucker aufgekocht hat, läßt man die Fadennudeln darin dick ausquellen und beendet den Pudding weiter wie in Nr. 1051. Man giebt eine Rothwein-, Himbeer-, Kirsch- oder Hagebutten-Sauce dazu.

1053. Pudding von Mandeln.

Es sind dazu erforderlich: ½ Pfund Mandeln, worunter einige bittere, 10 Loth Zucker, 6 Loth geriebene Semmel und 10 Eier. Die gebrühten und abgezogenen Mandeln reibt man im Reibenapfe fein, indem man ab und zu ein paar Tropfen Milch, damit sie nicht ölig werden, dazu thut, rührt die 10 Eigelbe mit dem gestoßenen Zucker, auf dem man die Schale einer Apfelsine abgerieben, und den Mandeln recht schaumig und zieht zuletzt den festen Schnee der 10 Eiweiß nebst der Semmel darunter. Man kocht den Pudding in einer Form etwa eine Stunde und giebt ihn mit einer Weinschaum- oder Kirsch-Sauce zur Tafel.

1054. Pudding von Kartoffeln.

Es gehören dazu: ¼ Pfund Mandeln, ¼ Pfund Zucker, 8 Eier und ½ Pfund in Wasser gar gekochte und durch ein Sieb gestrichene Kartoffeln. Den Zucker, den man mit einer halben Stange Vanille fein gestoßen und durchgesiebt hat, rührt man mit den fein geriebenen Mandeln und 8 Eigelben schaumig, mischt die Kartoffeln und das zum steifen Schnee geschlagene Eiweiß darunter und kocht den Pudding in einer Form ¾ Stunde. Am passendsten ist eine Weinschaum- oder Aprikosen-Sauce nach Nr. 1019 und 1032.

1055. Pudding von Kastanien.

Dazu gehören: 2 Pfund Kastanien, 12 Loth Butter, 10 Loth Zucker, 10 Eier, einige fein gestoßene bittere Mandeln, 4 Loth Kartoffelmehl und ⅛ Quart Sahne. Die von beiden Schalen befreiten Kastanien kocht man mit einem wenig Milch und einer halben Stange Vanille weich und streicht sie durch ein Sieb. Dann rührt man das Kartoffelmehl mit der Sahne klar und mit 2 Loth Butter auf dem Feuer zu einem steifen Brei, den man mit den Kastanien vermischt. Hierauf wird die Butter mit 2 ganzen und 10 Eigelben, dem Zucker und den Mandeln zu Sahne gerührt, die Kastanien, so wie der Schnee von 8 Eiern darunter gemischt und der Pudding, nachdem er 1½ Stunden in einer Form gekocht ist, mit einer Weinschaum- oder Chocoladen-Sauce gegeben.

1056. Cabinet-Pudding.

Es gehören dazu: ⅓ Pfund Löffel-Biscuit, ¼ Pfund Sultan-Rosinen, 6 Loth Corinthen, 6 Loth würflig geschnittener Citronat, ⅛ Pfund süße Makronen, ¾ Quart Sahne oder Milch und einige eingemachte Kirschen. Man füllt die mit Butter ausgestrichene Form schichtweise mit dem Löffel-Biscuit, dem Citronat, den Rosinen, Kirschen und zerbröckelten Makronen, läßt die Sahne mit einer halben Stange Vanille aufkochen und dann verdeckt an der Seite des Feuers ziehen, vermischt sie nach dem Erkalten mit 4 ganzen Eiern, 6 Eigelben und 12 Loth Zucker und gießt diese Masse durch ein Sieb und dann löffelweise über den Biscuit, damit derselbe die Flüssigkeit einsaugen kann. Hierauf setzt man die Form in ein Geschirr mit kochendem Wasser (dieses muß bis zu dreiviertel der Formhöhe reichen), bedeckt den Pudding oben mit einem runden Butterpapier und läßt ihn in einem nicht zu heißen Ofen eine Stunde lang ziehen, nicht kochen, doch muß das Wasser immer auf dem Siedepunkt erhalten werden. Beim Anrichten stürzt man den Pudding auf eine Schüssel, läßt ihn eine Weile in der Form stehen und hebt diese erst ab, wenn sich der Pudding etwas gesetzt hat. Eine Weinschaum-Sauce von Madeira mit Vanille ist am passendsten.

1057. Zwieback-Pudding.

Man gebraucht dazu: 20 Loth gerösteten Zwieback, ¼ Pfund Sultanrosinen, 6 Loth Corinthen, 6 Loth Citronat, ⅛ Pfund süße Macronen und ¾ Quart Milch oder Sahne. Man bestreicht den gerösteten Zwieback mit Butter, füllt ihn wie in der vorigen Nummer mit den übrigen Ingredienzien

schichtweise in die Form und füllt die mit den Eiern und dem Zucker klar gequirlte Sahne nach und nach nur löffelweise über den Zwieback, damit sie hinreichend Zeit hat, in denselben einzuziehen. Der Pudding wird dann weiter beendet wie in Nr. 1056.

1058. Pudding-Diplomat.

Er besteht aus: ¼ Pfund Löffel-Biscuit, ¼ Pfund Kartoffelmehl, 12 Eiern, 12 Loth Zucker, 6 Loth bittern gebröckelten Makronen, ¼ Pfd. Sultan-Rosinen, 4 Loth Corinthen, 4 Loth würflig geschnittenem Citronat und ¼ Quart Milch. Den Boden einer runden, mit Butter ausgestrichenen Form bedeckt man mit einem runden passenden Butterpapier, belegt ihn mit keilförmig geschnittenen Löffel-Biscuits, stellt rings um den Rand dicht an einander Löffel-Biscuits, die man zu langen Vierecken geschnitten und füllt die noch vorhandenen Fugen mit dem Biscuit-Abgang aus. Dann rührt man das Kartoffelmehl mit der Milch klar und mit 4 Loth Butter auf dem Feuer zu einem glatten, steifen Brei ab. Die übrige Butter wird dann mit 12 Eigelben und dem Zucker zu Sahne gerührt und der verkühlte Brei, die Makronen, die abgeriebene Schale einer Citrone, die Rosinen, der Citronat, einige eingemachte Aprikosenhälften, die man gut abgetrocknet und in grobe Würfel geschnitten hat, so wie der Schnee der 12 Eiweiße dazu gemischt. Hierauf füllt man die Masse in die mit Biscuit ausgelegte Form, kocht den Pudding 1 Stunde und giebt eine Weinschaum-Sauce dazu.

1059. Hefen-Pudding.

Es gehören dazu: 1 Pfund feines Mehl, 8 Loth Corinthen, 8 Loth Sultan-Rosinen, 8 Loth Butter, 5 ganze Eier, ⅜ Quart lauwarme Milch, ¼ Pfund Zucker, die Schale einer Citrone und 2 Loth trockene Hefen. Nachdem man das Mehl in einen lauwarmen Napf gesiebt, quirlt man die Hefen mit etwas lauwarmer Milch klar und macht davon mit etwa dem dritten Theil des Mehles einen lockeren Teig, den man zugedeckt an einem warmen Orte aufgehen läßt. Inzwischen verbindet man das übrige Mehl mit den Eiern, dem Zucker, der Butter und den übrigen Zuthaten, mischt den aufgegangenen Hefenteig dazu und schlägt das Ganze mit dem Holzlöffel, bis es feinblasig wird. Nun füllt man die Puddingform nur zu Hälfte mit dem Teig, stellt sie in lauwarmem Wasser zum Feuer und läßt sie zwei Stunden kochen. Man giebt entweder eine Sauce, oder Obst, wie Birnen, Pflaumen u. s. w. dazu.

1060. Fisch-Pudding.

Er besteht aus 3 Pfund Zander oder Hecht, ½ Pfund eingeweichter und gut ausgedrückter Semmel, ½ Quart weißer Sauce, ½ Pfund Butter, 8—10 Eiern, ⅛ Pfund feingehackten Sardellen und 4 Loth Parmesankäse. Den Fisch schneidet man aus Haut und Gräten, macht den dritten Theil davon in Butter mit Salz gar, hackt ihn mit dem rohen Fischfleisch und den Sardellen fein und streicht Alles durch ein Sieb. Dann rührt man die Butter mit 8 Eigelben und 2 ganzen Eiern, der Sauce und Semmel recht weiß, thut Salz, Pfeffer, Muskatnuß, eine feingehackte Schalotte, den geriebenen Parmesankäse, nach und nach das durchgestrichene Fischfleisch und das zum steifen Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern dazu und kocht den Pudding 1 bis 1½ Stunden in einer Form. Man giebt ihn mit einer Sardellen- oder Champignons-Sauce nach Nr. 195 und 190, oder ein Krebs-Ragout nach Nr. 936 dazu.

1061. Krebs-Pudding.

Er besteht aus 3 Mandeln Krebse, ½ Pfund Butter, ½ Pfund geriebener Semmel, ¼ Quart Milch, ¼ Pfund Zucker und 10 Eiern. Von 2 Mandeln Krebse bereitet man nach Nr. 927 eine Krebsmatte, kocht die dritte Mandel ab und macht mit den Schalen davon und der Butter nach Nr. 19 Krebsbutter. Die Schwänze der Krebse, die man zur Krebsmatte verwendet hat, macht man in etwas Butter mit Salz gar und hackt sie mit den gekochten Krebsschwänzen fein. Nun kocht man von der geriebenen Semmel mit der Milch einen steifen Brei, rührt diesen, nachdem er erkaltet, mit der Krebsmatte, dem größten Theil der Krebsbutter, den gehackten Krebsschwänzen und den 10 Eigelben recht gut zusammen und fügt den Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Muskatnuß und den Schnee von 10 Eiweißen hinzu. Dann kocht man den Pudding in einer Form 1½ Stunden und giebt eine Vanillen-Sauce nach Nr. 1015, die man mit der noch übrigen Krebsbutter aufgezogen hat, dazu.

1062. Pudding von Stockfisch.

Dazu gehören 3 Pfund nach Nr. 895 vorbereiteter und einmal aufgekochter Stockfisch, ½ Pfund Butter, 12 Loth geriebene Semmel und 10 Eier. Der Stockfisch wird auf einem Tuch rein abgetrocknet, von den gelben Theilen und Gräten befreit und fein gehackt. Die Butter rührt man mit den 10 Eigelben zu Sahne, fügt Salz, Pfeffer, Muskat-

nuß und eine fein gehackte und in Butter geschwitzte Schalotte, die geriebene Semmel und den Stockfisch dazu und mischt den steif geschlagenen Schnee von 10 Eiern behutsam darunter. Dann kocht man den Pudding in einer Form 1½ Stunden und giebt ihn entweder mit einer weißen Sardellen- oder Kräuter-Sauce nach Nr. 195 und 193, oder mit einer Bechamel-Sauce nach Nr. 188 zur Tafel.

1063. Kalbsleber-Pudding mit Rosinen.

Man macht eine Masse wie zum Leberkuchen in Nr. 438, läßt aber die gehackten Kräuter fort, thut an deren Stelle 6 Loth gereinigte Rosinen, 6 Loth gereinigte Corinthen und etwas abgeriebene Citronenschale dazu, kocht den Pudding in einer vollen Form 1½ Stunden und giebt dieselbe Sauce wie zum Leberkuchen dazu.

II. Von den Mehlspeisen in's Besondere.

Die Mehlspeisen, welche auf eine Schüssel gestürzt werden, backt man entweder im bain-marie, oder auch im Ofen, indem man sie auf ein Blech setzt, welches man mit Salz bestreut, um zu verhindern, daß die Mehlspeise von unten zu scharf geht. Die Form muß gut mit Butter ausgestrichen und mit geriebener Semmel bestreut werden, oder man legt sie mit einer passenden Patrone (siehe Seite 28) aus. Die Mehlspeisen, welche wegen ihrer Feinheit nicht gestürzt werden, backt man in einem Teigrande, in einer silbernen Kasserolle, oder in einem porzellanenen oder blechernen Geschirr, welches man beim Anrichten mit einer reinen Serviette umgiebt. Der Ofen darf nur mäßig heiß sein und bekämen die Mehlspeisen von oben zu viel Farbe, so muß man sie mit einem Papier bedecken. Ehe man die Mehlspeisen stürzt, läßt man sie, nachdem man sie aus dem Ofen genommen, noch einige Minuten stehen, indem sie sonst, namentlich feinere, beim Stürzen leicht zerreißen würden. Wenngleich die nachstehenden Recepte ziemlich genau zusammengestellt sind, so kann man doch, wenn es die Oekonomie erfordert, ein paar Eier oder ein wenig Butter fortlassen, ohne daß die Mehlspeise gerade mißlingt, sie würde nur weniger fein sein.

1064. Ein Teigrand zu warmen Mehlspeisen.

Von dem nach Nr. 931 bereiteten Dressirteig rollt man ein, einen halben Finger dickes Band aus, welches so lang, als dreimal der Durchmesser des inneren Schüsselrandes und etwa 3 Finger breit ist, schneidet

es egal, schrägt die Enden ab, so daß sie, wenn man sie übereinander legt, nicht dicker sind, als der übrige Teig und rollt das Teigband wie eine Bandrolle zusammen. Dann bestreicht man den inneren Schüsselrand mit Ei, drückt das Teigband mit der rechten Hand fest an den Rand der Schüssel, indem man es mit der linken Hand nach und nach aufrollt, bestreicht die Enden mit Ei, legt sie über einander und drückt sie fest zusammen. Hierauf macht man den Rand mit der Kneipzange, nachdem man ihn durch den Druck der Finger nach oben etwas ausgeschweift hat, bunt, bestreicht ihn mit Ei, füllt ihn mit Erbsen, umgiebt ihn mit einem Papierband, das man mit Butter bestrichen und mit Bindfaden befestigt hat, und backt ihn zu schöner Farbe. Nun nimmt man die Erbsen heraus, reinigt die Schüssel und den Rand und füllt ihn mit der Mehlspeisenmasse.

1065. Sächsische Mehlspeise (à la Saxone).

Die Masse besteht aus 12 Loth Mehl, 12 Loth Butter, 12 Loth Zucker, 12 Eiern und 3/8 Quart Milch. Man rührt das Mehl mit der Milch klar, brennt es mit 4 Loth Butter auf dem Feuer ab (siehe die Einleitung zu den Puddings) und verbindet die Masse heiß mit 2 ganzen Eiern. Dann rührt man die übrigen 8 Loth Butter mit 2 ganzen und 8 gelben Eiern, dem Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone zu Sahne, thut die abgebrannte Masse, sowie den festen Schnee der 8 Eiweiße dazu, füllt mit der Masse eine glatte Form dreiviertel voll und backt die Mehlspeise au bain-marie in 1—1½ Stunden langsam gar. Um Zeit zu ersparen, kann man auch das Mehl mit der Milch, der ganzen Butter und dem Zucker abbrennen und heiß 4 ganze Eier, und sobald die Masse erkaltet ist, 8 Eigelbe und den Schnee davon darunter mischen. Zu dieser Mehlspeise paßt eine Milch-, Weinschaum- oder Frucht-Sauce.

1066. Sächsische Mehlspeise mit Chocolade.

Es gehören dazu 10 Loth Mehl, 12 Loth Butter, 10 Loth Zucker, 8 Loth geriebene Chocolade, 10 Eier und ¼ Quart Milch. Man brennt das mit der Milch klar gerührte Mehl mit der Butter, der Chocolade und dem Zucker auf dem Feuer ab, thut heiß 2 ganze Eier, und wenn die Masse erkaltet ist, 8 gelbe nebst dem steifgeschlagenen Schnee von 8 Eiern dazu, beendet die Mehlspeise wie in Nr. 1065 und giebt eine Chocoladen-Sauce nach Nr. 1018 dazu.

1067. Sächsische Mehlspeise mit Makronen.

Die Masse ist dieselbe wie in Nr. 1065, nur fügt man noch, ehe man den Schnee darunter zieht, 8 Loth zerbröckelte bittere und süße Makronen und nach Belieben 6 Loth gereinigte Sultan-Rosinen hinzu. Man giebt die Mehlspeise mit einer Vanillen-Sauce oder einem Weinschaum.

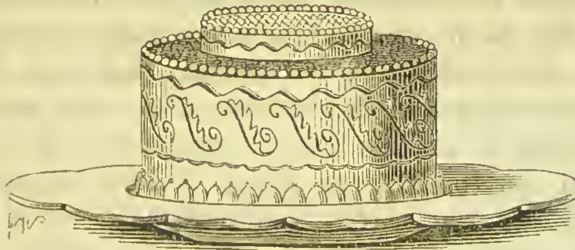
1068. Sächsische Mehlspeise mit Früchten.

Man bereitet die Mehlspeisenmasse wie in Nr. 1065 und füllt sie schichtweise mit recht gut abgetropften und in Würfel geschnittenen eingemachten Früchten, wie: Kirschen, Aprikosen, Reine-Clauden (spr. Rähn-Kloden) u. s. w. in die Form, backt sie eine Stunde au bain-marie und giebt eine Weinschaum- oder Punsch-Sauce dazu.

1069. Mehlspeise à la dauphin (spr. a la Dofängh).

Nachdem man eine Sächsische Mehlspeise nach Nr. 1065 bereitet und eine Stunde au bain-marie gebacken hat, stürzt man sie auf ein Blech, schneidet sie durch wagerechte Schnitte in Scheiben und legt diese auf einer runden Schüssel mit dazwischen gestrichener Himbeer- oder Aprikosen-Marmelade in ihrer früheren Gestalt wieder über einander.*) Nun schlägt man das Weiße von 5 Eiern zu einem recht festen, glatten Schnee, vermischt ihn behutsam mit 5 Eßlöffel voll gestoßenem Zucker,

Fig. 84.



den man durch ein feines Sieb gesiebt, und bestreicht die Mehlspeise recht glatt damit von allen Seiten. Den übrigen Schnee füllt man in eine

*) Damit die Scheiben nicht beim Backen herunterrutschen, sticht man drei bis vier hölzerne Speile von oben durch die Mehlspeise, muß aber nicht vergessen, dieselben beim Anrichten wieder herauszuziehen.

Papierdüte (siehe Seite 262), bespritzt damit die Mehlspeise in zierlichen Mustern (siehe die Figur), bestäubt sie mit feinem Zucker und läßt sie im verschlagenen Ofen nur hellgelb backen. Man kann sie noch beliebig mit eingemachten Früchten verzieren und giebt eine Weinschaum-Sauce dazu.

1070. Reis-Mehlspeise.

Man braucht dazu 12 Loth Reis, 12 Loth Butter, 12 Loth Zucker, ¼ Pfund Sultan-Rosinen, 10 Eier und ein halbes Quart Milch. Den gut gereinigten und gebrühten Reis kocht man mit der Milch und einer Prise Salz langsam weich und recht steif, rührt, sobald er beinahe gar ist, die Butter und den Zucker unter und läßt ihn noch etwas kochen. Ist er erkaltet, so rührt man zwei ganze und 8 gelbe Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone, die gut gereinigten Rosinen und zuletzt den steifen Schnee von 8 Eiern darunter. Man backt die Masse entweder im bain-marie oder auch in einer Randschüssel im Ofen in einer Stunde gar und giebt sie nach Belieben mit einer Weinschaum-, Milch- oder Frucht-Sauce. Statt der Citronenschale kann man Apfelsinenschale oder einige gestoßene bittere Mandeln an die Mehlspeise rühren, auch wohl den Reis mit einer halben Stange Vanille in der Milch ausquellen lassen und so den Geschmack der Mehlspeise verändern. Man kann auch statt 12 Loth Butter 8 Loth, und ebenso nur 8 Eier nehmen; die Masse wird aber dann weniger fein.

1071. Reis-Mehlspeise mit Aepfeln oder Aprikosen.

Hierzu eignet sich die zweite Masse der Nr. 1070 am besten, weil sie fester ist. Die Aepfel oder Aprikosen kocht man, nachdem sie in Hälften geschnitten und geschält sind, mit Wasser, Zucker und Citronenschale nur halb weich und läßt sie rein abtropfen. Dann füllt man eine Schicht von der Reismasse in eine mit Butter ausgestrichene Form, läßt sie im Ofen nur steif werden, legt eine Schicht Früchte darauf, füllt wieder Masse darüber, die man wiederum anbacken läßt und so fort, bis die Form voll ist. Jetzt backt man sie im bain-marie im Ofen in ¾ Stunden vollends gar, bestreut sie, sobald sie gestürzt ist, mit Zucker und giebt einen Weinschaum dazu.

1072. Reis-Mehlspeise à la dauphin (spr. a la dofängh).

Man backt eine Reis-Mehlspeise wie in Nr. 1070, stürzt sie auf eine Schüssel und schneidet sie, wenn sie erkaltet ist, in Scheiben, die

man mit dazwischen gestrichener Aprikosen-Marmelade wieder übereinander legt und weiter wie in Nr. 1070 beendet. — Auf eine andere Art macht man auf der oberen Seite der gestürzten Mehlspeise einen Finger breit vom Rande entfernt einen tiefen Einschnitt, höhlt die Mehlspeise mit einem Löffel aus, vermischt den herausgenommenen Reis mit etwas kalter Weinschaum-Sauce, legt ihn schichtweise mit eingemachten Früchten dazwischen wieder in die ausgehöhlte Mehlspeise, bestreicht diese mit dem mit Zucker vermischten Eiweißschnee, bespritzt sie vermittelst einer Düte, bestäubt sie mit Zucker und backt sie schön hellgelb. Man kann diese Mehlspeise warm oder kalt mit einer Weinschaum- oder Frucht-Sauce geben.

1073. Reis à la Smyrna.

Dazu gehören ½ Pfund Reis, 12 Loth Zucker, 8 Loth Butter, ¼ Pfund Sultan-Rosinen, ¼ Pfund würflig geschnittener Citronat, ⅜ Quart Sahne und ⅛ Quart Schlag-Sahne. Der Reis wird gereinigt, mit der Sahne, der Vanille und einer Prise Salz weich gekocht, doch so, daß er körnig bleibt, und wenn er bald gar ist, die Butter und der Zucker dazu gerührt. Sobald der Reis erkaltet ist, nimmt man die Vanille heraus, vermischt ihn mit den Rosinen, dem Citronat und der geschlagenen Sahne und richtet ihn auf einer runden Schüssel 3—4 Finger hoch in Form einer runden Mehlspeise an. Das Weiße von 6 Eiern schlägt man zu einem festen Schnee, rührt 6 Eßlöffel voll feingesiebtem Zucker behutsam darunter, bestreicht damit den Reis recht glatt, füllt den übrigen Schnee in eine Düte und bespritzt mit demselben den Reis ringsum recht zierlich, obenauf aber in Form eines Gitters. Nachdem man die Mehlspeise mit Zucker bestäubt, läßt man sie im verschlagenen Ofen nur weiß trocknen, füllt die Vierecke des Gitters mit Aprikosen-Marmelade aus und giebt die Mehlspeise ohne Sauce zur Tafel.

1074. Reis à la Condé (spr. a la Konghdeh).

Sie besteht aus 12 Loth Reis, 12 Loth Zucker, ¼ Pfund Butter, 8 gelben Eiern, 8 Loth Mandeln, 12 Aprikosen und ⅜ Quart Milch oder Sahne. Den gereinigten Reis kocht man mit der Sahne, einer halben Stange Vanille und einer Prise Salz weich und rührt, ehe er gar ist, die Butter und den Zucker, und wenn er erkaltet, die 8 Eigelben und die gestoßenen Mandeln dazu. Die Aprikosen schneidet man in Hälften, schält sie und kocht sie mit Zucker und etwas Wasser nicht zu

weich. Dann bestreicht man eine Form dick mit Butter, streut sie mit geriebenem Zwieback aus, füllt den Reis mit den Aprikosen, die man gut hat abtropfen lassen, lagenweise in die Form (die erste und letzte Schicht muß aus Reis bestehen) und backt sie im Ofen in ¾ Stunden zu schöner Farbe. Hat man die Mehlspeise gestürzt, so übergießt man sie mit dem dick eingekochten Syrup der Aprikosen und giebt sie zur Tafel.

1075. Reis-Kuchen.

Eine runde Mehlspeisenform, die man dick mit Butter ausgestrichen und mit einer Patrone versehen hat, legt man folgendermaßen aus. Ein halbes Pfund nach Nr. 933 bereiteten Butterteig, den man 8 Mal geschlagen, rollt man zu einer langen, messerrücken dicken Platte aus, schneidet aus dieser ein egales Band, welches so lang als dreimal der Durchmesser der Form und so breit, als die Form hoch ist, und rollt es zusammen. Den übrigen Teig rollt man nochmals aus und schneidet daraus einen runden Boden, so groß wie der Boden der Form. Dann drückt man das Band mit der rechten Hand an den inneren Rand der Form fest, indem man es mit der linken Hand nach und nach aufrollt, bestreicht die Enden mit Ei und drückt sie fest aufeinander. Nun bestreicht man den unteren Rand des Bandes ebenfalls mit Ei, legt den Teigboden in die Form und drückt ihn ringsum an den bestrichenen Rand, so daß er sich mit demselben genau verbindet. Nachdem man den Teig noch mit der Gabelspitze gestochen, damit die Luft entflieht, welche zwischen dem Teig und dem Formrand sich befindet, füllt man die nach Nr. 1070 bereitete Reismasse in die ausgelegte Form und backt sie in einer Stunde im nicht zu heißen Ofen zu schöner Farbe. Beim Anrichten stürzt man sie auf eine Schüssel, entfernt die Patrone und überzieht die Mehlspeise mit Aprikosen-Marmelade, die man nach Nr. 1032 warm gerührt hat.

1076. Mehlspeise von Gries.

Sie besteht aus 14 Loth Gries, 12 Loth Zucker, 10 Loth Butter, 10 Eiern und ¾ Quart Milch. Die Milch läßt man mit der Butter, dem Zucker und etwas Salz aufkochen, schüttet den Gries, der nicht zu feinkörnig sein darf, unter fortwährendem Rühren hinein, läßt ihn steif ausquellen und verbindet die Masse heiß mit 2 ganzen Eiern. Sobald sie erkaltet ist, rührt man die 8 Eigelben, die abgeriebene Schale einer Citrone und den steifen Schnee von 8 Eiern darunter. Man backt die Mehlspeise wie die Reisspeise in Nr. 1070, kann den Gries überhaupt nach allen den bei der Reis-Mehlspeise angegebenen Arten bereiten.

Ebenso kann man den Geschmack beliebig verändern, indem man eine halbe Stange Vanille in der Milch ausziehen läßt, oder indem man 2 Loth candirte Orangenschale gehackt, oder einige bittere Mandeln gestoßen, darunter thut.

1077. Mehlspeise von Gries auf westphälische Art.

Es sind dazu erforderlich: ½ Pfund Gries, 1 Quart Milch, 12 Loth Zucker, ¼ Pfund Butter und 10 Eier. Der Gries wird in der Milch, in welcher man eine halbe Stange Vanille ausgezogen hat, mit der Butter und dem Zucker wie in Nr. 1076 steif ausgequollen und, nachdem er erkaltet ist, mit 4 ganzen und 6 gelben Eiern verbunden. Dann formt man mit der Masse auf einem mit Butter bestrichenen Blech 6—7 Böden, die so groß sein müssen, daß sie bequem in die Mehlspeisen-Form hineingehen, bestreut sie dick mit gestoßenem Zucker, backt sie im Ofen zu schöner Farbe und beschneidet sie, sobald sie aus dem Ofen kommen, nochmals passend, da sie beim Backen etwas auseinander laufen. Während der Zeit hat man nach Nr. 1007 ein steifes, recht süßes Apfelmuß bereitet, dem man gereinigte Corinthen und einige gestoßene bittere Mandeln beimischt, bestreicht die Griesböden mit dem Muß, legt sie über einander in die mit Butter ausgestrichene Form und läßt sie im bain-marie noch 30 Minuten backen. Man giebt eine Aepfel- oder Aprikosen-Sauce nach Nr. 1031 und 1032 dazu.

1078. Mehlspeise à la Figaro.

Es gehören dazu: ½ Pfund Gries, 12 Loth Butter, 12 Eier, 12 Loth Zucker, 1 Quart Milch und ¼ Pfund Chocolade. Man quillt den Gries in der Milch mit der Butter, dem Zucker und einem wenig Salz aus und vermischt ihn, sobald er kalt ist, mit den 12 gelben Eiern und dem zum Schnee geschlagenen Weißen derselben. Dann theilt man die Masse in 4 Theile, rührt zu dem einen, der gelb bleibt, die abgeriebene Schale einer Citrone, färbt den zweiten mit der in einem wenig Wasser aufgelösten Chocolade braun, den dritten mit etwas Cochenille (spr. Koschenilje, Nr. 39) roth, indem man etwas Rosenwasser dazu thut, und den vierten mit Spinatmatte grün und thut einige fein geriebene bittere Mandeln dazu. Nun schneidet man 3 Böden von Oblate nach der Größe der Mehlspeisenform, die man mit Butter ausgestrichen und mit einer Patrone versehen hat, füllt zuerst die gelbe Masse hinein und bedeckt sie mit einem Oblatboden, dann die rothe, die man ebenfalls mit einem Oblatboden bedeckt, hierauf die grüne und zuletzt die braune Masse.

Nachdem man die Mehlspeise 1 Stunde im bain-marie gebacken, giebt man sie mit einer Vanillen-Sauce zur Tafel. Man kann auch die Masse löffelweise ohne Oblate in die Form füllen und diese tüchtig schütteln, damit die Farben durcheinander kommen, wodurch die Mehlspeise marmorirt erscheint.

1079. Mehlspeise von Reisgries.

Es gehören dazu: 8 Loth Reisgries, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 8 Eier und ¼ Quart Milch. Nachdem man den Reisgries mehrere Male gewaschen, kocht man ihn mit der Milch unter öfterem Umrühren zu einem steifen Brei, rührt die Butter mit den 8 Eigelben und dem Zucker zu Sahne, thut den erkalteten Griesbrei und die abgeriebene Schale einer Citrone und zuletzt den Schnee der 8 Eier dazu und verfährt im Uebrigen wie in Nr. 1076.

1080. Mehlspeise von Nudeln mit Mandeln.

Es gehören dazu: Nudeln von 2 ganzen Eiern, 8 Loth Butter, 10 Loth Zucker, ¾ Quart Milch und einige gestoßene bittere Mandeln. Von 2 ganzen Eiern macht man nach Nr. 40 feingeschnittene Nudeln, läßt die Milch mit einer halben Stange Vanille und der Butter aufkochen und schüttet die Nudeln unter fortwährendem Rühren hinein. Sind sie beinahe aufgequollen, so thut man den Zucker dazu, läßt sie noch ein Weilchen kochen und verbindet sie, wenn sie vom Feuer kommen, mit 2 ganzen Eiern, doch muß man die Vanille vorher herausnehmen. Sobald die Nudeln erkaltet, rührt man das Gelbe von 8 Eiern, die gestoßenen Mandeln und zuletzt den Schnee der 8 Weißen dazu, backt die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Form 1 Stunde und giebt eine Vanillen-Sauce dazu.

1081. Nudel-Kuchen.

Man füllt die in Nr. 1080 beschriebene Nudelmasse, der man ¼ Pfund gereinigte Sultan-Rosinen hinzufügen kann, in eine nach Nr. 1075 mit Butterteig ausgelegte Form und beendet den Kuchen, wie in derselben Nummer angegeben.

1082. Mehlspeise von Nudeln à la Palfi.

Es gehören dazu: Nudeln von 2 ganzen und 2 gelben Eiern, ½ Quart Sahne, 12 Loth Zucker und 8 Eier. Nachdem man von 2 ganzen und 2 gelben Eiern mit dem nöthigen Mehl feine Nudeln nach

Nr. 40 bereitet hat, backt man dieselben in geklärter Butter zu schöner Farbe und läßt sie auf einem Bogen Löschpapier abtropfen. In der aufgekochten Sahne läßt man eine Stange Vanille ausziehen und dann erkalten und rührt sie mit einem Eßlöffel Mehl, 8 Eidottern und dem Zucker klar und auf dem Feuer zu einer ziemlich dicken und glatten Crême ab, welche man mit einem Stückchen recht frischer Butter vermischt. Nun thut man den größten Theil der gebackenen Nudeln mit der Crême schichtweise in eine, mit einem Teigrand versehene Schüssel oder in eine silberne Kasserolle und läßt sie im Ofen nur heiß werden, ohne zu backen. Beim Anrichten streut man die noch übrigen Nudeln, die man im Ofen heiß gehalten und mit gestoßenem Zucker bestreut hat, darüber.

1083. Mehlspeise von Faden-Nudeln (Vermicelles, spr. Wermißell).

Sie besteht aus: 12 Loth Faden-Nudeln, 10 Loth Butter, 12 Loth Zucker, 10 Eiern und 1 Quart Milch. Die Faden-Nudeln thut man, indem man sie mit der Hand etwas zerbricht, in die kochende Milch, läßt sie darin langsam ausquellen und thut sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag. Dann rührt man 6 Loth Mehl mit etwas kalter Sahne und der von den Nudeln abgelaufenen Milch klar und auf dem Feuer zu einem dicken Brei, den man erkalten läßt, rührt die Butter mit 10 Eigelben, dem Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone zu Sahne und thut den verkühlten Brei, die Faden-Nudeln und zuletzt den Schnee der 10 Eier dazu. Man backt die Mehlspeise entweder in einem Teigrande, oder in einer Form im bain-marie in 1 Stunde gar und giebt eine Milch-Sauce mit Orangenblüthen-Geschmack dazu.

1084. Mehlspeise von Eiergräupchen.

Von 6 gelben Eiern und ½ Pfund Mehl macht man einen sehr festen Nudelteig, hackt ihn mit dem Messer fein und siebt diese Eiergräupchen durch einen Durchschlag. Dann läßt man 1 Quart Milch mit einer Stange Vanille und 12 Loth Butter aufkochen, schüttet unter fortwährendem Rühren die Eiergräupchen hinein und läßt sie langsam ausquellen, indem man, sobald sie beinahe gar sind, den Zucker dazu thut. Sind sie erkaltet, so verrührt man sie, nachdem man die Vanille herausgenommen, mit 10 Eigelben, 6 Loth gereinigten Sultan-Rosinen, 4 Loth würflig geschnittenem Citronat und dem steifen Schnee der 10 Eier. Nun füllt man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, läßt sie

1 Stunde im bain-marie backen und giebt sie mit einer Vanillen- oder Weinschaum-Sauce zur Tafel.

1085. Mehlspeise von Semmel à l'Anglaise (spr. a Langhlähs').

Es gehören dazu: 16 Loth würflig geschnittene Semmelkrume, ½ Pfund fein gehacktes Rindermark, ¼ Pfund Sultan-Rosinen, 4 Loth Corinthen, 4 Loth würflig geschnittener Citronat, 4 Loth ebenso geschnittene Orangenschalen, 4 Loth gestoßene süße Mandeln, 12 Loth Zucker, 10 Eier, ½ Quart Sahne und ein Weinglas voll Arac. Nachdem man die Semmel mit der Sahne aufgeweicht, thut man 10 Eigelbe, das Rindermark, die übrigen Ingredienzien, sowie den steif geschlagenen Schnee von 8 Eiern dazu, kocht die Masse in einer Form 1 Stunde lang im bain-marie und giebt sie mit einer Weinschaum-Sauce von Madeira zur Tafel.

1086. Mehlspeise von Semmel mit Kirschen.

Es gehören dazu: ½ Pfund Semmel (für 1½ Sgr.), 8 Loth Butter, 12 Loth Zucker, 8 Eier und ⅛ Metze Kirschen. Die abgeschälte Semmel, welche wenigstens einen Tag alt sein muß, weicht man in Milch, drückt sie rein aus, rührt die Butter mit 8 Eigelben, der Semmel und der Schale einer Citrone zu Sahne, mischt die ausgesteinten, wie zum Compot gekochten Kirschen, nachdem man sie leicht ausgepreßt, und zuletzt den Schnee von 8 Eiern darunter. Die Mehlspeise wird im bain-marie 1 Stunde gebacken und mit einer Kirsch-Sauce gegeben.

1087. Mehlspeise von Schwarzbrod mit Chocolade.

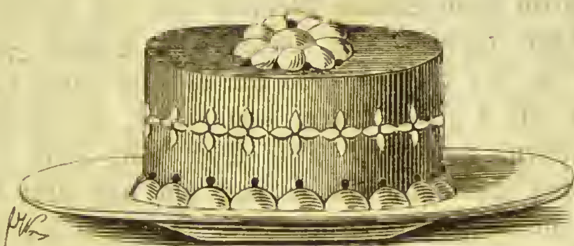
Sie besteht aus: 8 Loth gestoßenem und durchgesiebtem Schwarzbrod, 10 Loth Butter, 10 Loth Zucker, ¼ Pfund Chocolade und zehn Eiern. Man rührt die Butter mit den gelben Eiern und dem Zucker zu Sahne, fügt die geriebene Chocolade, das Schwarzbrod und den festen Schnee von 10 Eiern dazu und backt die Mehlspeise im bain-marie 1 Stunde. Eine Chocoladen- oder Weinschaum-Sauce paßt am besten dazu.

1088. Westphälische Mehlspeise mit Aepfeln.

Sie besteht aus: 6 Loth getrocknetem, gestoßenem und durchgesiebtem Pumpernickel, 10 Loth Butter, ¼ Metze Aepfeln, ½ Pfund Zucker, 6 Loth Chocolade, 8 Eiern und 6 Loth Sultan-Rosinen. Nachdem man die Aepfel geschält und von den Kernhäusern befreit hat, schneidet man sie

in feine Scheiben und läßt diese mit 6 Loth Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben, mit 2 Loth Butter und einem wenig Wasser weich und recht kurz einschwitzen. Dann rührt man die übrigen 8 Loth Butter mit 8 Eigelben, 10 Loth gestoßenem Zucker, der geriebenen Chocolade und dem Pumpernickel zu Sahne und zieht den festen Schnee der 8 Eiweiße unter die Masse. Hierauf füllt man in eine mit Butter ausgestrichene und mit einer Papier-Patrone versehene Form eine fingerhohe Schicht von der Masse, thut die Aepfel, welche man noch mit den gereinigten Sultan-Rosinen vermischt hat, mitten in die Form und füllt die Zwischenräume mit der übrigen Mehlspeisenmasse aus, so daß die

Fig. 85.



Aepfel davon eingeschlossen sind.*) Jetzt wird die Mehlspeise 1 Stunde im bain-marie gebacken und eine Weinschaum-Sauce dazu gegeben.

1089. Mehlspeise von Zwieback (Schweizer Brei).

Sie besteht aus ¼ Pfund gestoßenem Zwieback, ⅛ Quart Sahne, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 10 Eiern und 6 Loth Sultan-Rosinen. Nachdem man die Butter geschmolzen, schüttet man den Zwieback hinein, läßt ihn unter fortwährendem Rühren gelb braten, thut die Sahne und den Zucker dazu und rührt das Ganze zu einem steifen Brei, den man heiß mit 2 ganzen Eiern vermischt. Ist er kalt, so rührt man 8 gelbe Eier, die Schale einer Citrone, die gereinigten Rosinen und zuletzt den Schnee von 8 Eiern darunter, backt die Mehlspeise in

---

*) Um der Mehlspeise ein schöneres Ansehen zu geben, legt man die Form mit halbirten Mandeln aus, in der Art, wie es auf der beigegebenen Zeichnung angegeben ist und garnirt die Mehlspeise oben und ringsum mit halben Borsdorfer Aepfeln, die man recht weiß wie zum Compot in Nr. 1005 gekocht hat, und mit eingemachten Glaskirschen.

einer Form in 1 Stunde im bain-marie gar und giebt eine Weinschaum-Sauce dazu. — Auf eine andere Art füllt man obige Masse schichtweise mit dazwischen gestreuten, gehackten, eingemachten Wallnüssen in die Form und beendigt sie wie oben.

1090. Mehlspeise von Zwieback mit Mandeln.

Es gehören dazu für 2 Silbergroschen ungerösteter Zwieback, 6 Loth Sultan-Rosinen, 8 Loth gestoßene Mandeln, 10 Eier, 12 Loth Zucker und ½ Quart Sahne. Man schneidet den Zwieback in dünne Scheiben, die man im Ofen zu schöner Farbe röstet, bestreicht eine runde Form dick mit Butter, legt eine Schicht Zwieback hinein, bestreicht ihn mit einer Schicht Mandeln, die man mit 3 Eigelben und etwas Zucker klar gerührt hat, streut dann Sultan-Rosinen und nach Belieben einige eingemachte Kirschen darüber, legt wieder eine Schicht Zwieback, dann Mandeln u. s. w., bis die Form voll ist. Hierauf quirlt man die Sahne mit 3 ganzen und 4 gelben Eiern, dem Zucker, auf welchem man eine Citrone abgerieben, und einer Prise Salz klar, gießt die Flüssigkeit durch ein grobes Sieb und füllt sie nach und nach über den Zwieback, damit derselbe sie langsam aufsangen kann. Nun läßt man die Mehlspeise 1 Stunde im bain-marie nur ziehen, nicht kochen, und giebt sie mit einer Weinschaum-Sauce zur Tafel.

1091. Mehlspeise von Biscuit à la reine (spr. a la rähn).

Sie besteht aus einem Biscuit von ½ Pfund Zucker (siehe das Register), ½ Flasche Weißwein, 20 Loth Zucker und 6 weißen Eiern. Den in einer runden Form gebackenen Biscuit schneidet man in fünf bis sechs Scheiben und macht mit dem Weißwein, mit Zucker, Citronensaft und etwas Marasquin eine Limonade. Dann legt man eine Biscuit-Scheibe auf eine runde Schüssel, tränkt sie vermittelst eines Löffels mit etwas von der Limonade und bestreicht sie dick mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade. Nun legt man eine zweite Biscuit-Scheibe auf die erste, begießt sie mit der Limonade, bestreicht sie mit der Marmelade und fährt so fort, bis alle Biscuit-Scheiben über einander liegen und der Biscuit seine frühere Gestalt hat. Ist er hinreichend von der Limonade erweicht, so gießt man die übrige ab, bestreicht und bespritzt ihn wie die Mehlspeise à la dauphin in Nr. 1069 mit der mit Zucker vermischten Schneemasse, läßt ihn im Ofen hellgelb backen und giebt ihn warm oder kalt mit einem warmen oder kalten Chaudeau (spr. Schodoh).

1092. Mehlspeise von Biscuit mit Nüssen.

Sie besteht aus: 1 Biscuit, einem Schock Wallnüsse, ⅝ Quart Sahne, 12 Loth Zucker, 7 Eiern und ¼ Pfund Sultan-Rosinen. Einen Biscuit wie in Nr. 1091 höhlt man aus, indem man einen Finger breit vom Rande entfernt einen tiefen Einschnitt macht und die innere Krume bis auf eine, einen Finger dicke Kruste herausnimmt. Dann setzt man den ausgehöhlten Biscuit wieder in die mit Butter ausgestrichene Form, in welcher er gebacken ist. Ein Schock Wallnüsse knackt man auf, nimmt die Kerne heraus, thut diese einen Augenblick in heißes Wasser und zieht die Schalen davon ab. Hierauf stößt man die Nüsse mit etwas Sahne zu einem Brei, den man mit gestoßenem Zucker süß macht, thut die Biscuit-Krume mit den Nüssen schichtweise in den ausgehöhlten Biscuit und thut zwischen jede Schicht gereinigte Sultan-Rosinen. Nun quirlt man ½ Quart Sahne mit 3 ganzen und 4 gelben Eiern und mit ¼ Pfund Zucker, auf dem man etwas Citronenschale abgerieben, klar und füllt diese Masse nach und nach über den Biscuit, den man 1 Stunde im bain-marie nur ziehen, nicht kochen läßt und mit einem Weinschaum zur Tafel giebt.

1093. Semmel-Biscuit-Mehlspeise mit Kirschen.

Sie besteht aus ½ Pfund feingestoßenem Zucker, 8 Loth gestoßenen Mandeln, worunter einige bittere, 8 Loth geriebener Semmel, ⅛ Metze ausgesteinter saurer Kirschen und 10 Eiern. Den Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben, rührt man mit 10 Eigelben und den Mandeln recht schaumig und thut die geriebene Semmel, die Kirschen und den Schnee von 10 Eiern dazu. Man backt die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Form im mäßig heißen Ofen, stürzt sie, bestreut sie dick mit gestoßenem Zucker und giebt eine Kirsch-Sauce dazu.

1094. Linzer Aepfelspeise.

Sie besteht aus ¼ Pfund Mandeln, worunter einige bittere, 10 Eiern, 10 Loth Zucker, 6 Loth Butter, 4—5 Eßlöffeln geriebener Semmel, ¼ Metze Aepfel und 6 Loth würflig geschnittenem Citronat. Man reibt die Mandeln in dem Reibenapf recht fein, fügt 5 rohe und 5 hart gekochte und durch ein Sieb gestrichene Eigelbe, die geschmolzene Butter, den Zucker, auf welchem man eine Citronenschale abgerieben, das steif eingekochte und durchgestrichene Mus von den Aepfeln, die geschmolzene Butter, den Citronat und die geriebene Semmel, so wie den

Saft einer Citrone hinzu. Dann schlägt man das Weiße der 6 Eier zum steifen Schnee, mischt es behutsam unter die Masse und backt diese, nachdem man sie dick mit Zucker bestreut, in einem Teigrande oder in einem porzellanenen Geschirr 1 Stunde im mäßig heißen Ofen.

1095. Aepfel-Mehlspeise à la crême (spr. a la krähm).

Sie besteht aus: 12 mittelgroßen Borsdorfer Aepfeln, ½ Quart Sahne, 6 Loth Mehl, 8 Loth Zucker, 4 Loth Butter, einer halben Stange Vanille und 8 Eiern. Die Aepfel werden ganz geschält, die Kerngehäuse ausgestochen, wie zum Compot gekocht und, nachdem sie rein abgetropft sind, mit Aprikosen-Marmelade gefüllt. Die Sahne läßt man mit der Vanille aufkochen, verdeckt eine Weile ziehen und erkalten, nimmt die Vanille heraus, rührt die Sahne mit dem Mehle klar, fügt 4 gelbe Eier, den Zucker und die Butter hinzu und rührt dies auf dem Feuer zu einem glatten Brei ab. Sobald dieser erkaltet ist, vermischt man ihn mit 4 Eigelben und dem festgeschlagenen Schnee von 8 Eiern, füllt etwas von der Masse in einen Teigrand, ordnet die Aepfel nebeneinander darauf und füllt die übrige Masse darüber, doch darf der Rand nicht ganz voll sein. Nun bestreut man die Mehlspeise mit Zucker, backt sie 1 Stunde bei mäßiger Hitze im Ofen und giebt sie sogleich zur Tafel.

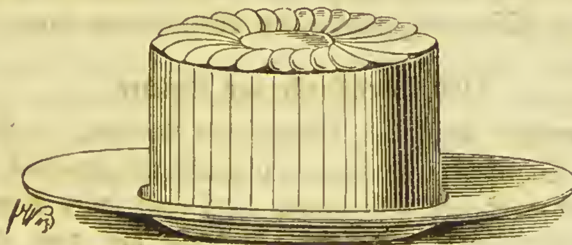
1096. Aepfel à la Bardenoux (spr. a la Bardnuh).

Sie besteht aus: 16 Borsdorfer Aepfeln, 2 Pfund Kastanien, ½ Pfund Zucker, 1 Stange Vanille und ½ Quart Sahne. Die Aepfel werden ganz geschält, von den Kernhäusern befreit und zum Compot gekocht. Die Kastanien befreit man von beiden Schalen, kocht sie mit der Vanille und 8 Loth Zucker in der Milch weich und ganz kurz ein und streicht sie durch ein Sieb. Hierauf trocknet man die Aepfel rein ab, füllt sie mit Aprikosenmarmelade, richtet sie mit den dazwischen gestreuten Kastanien so hoch als möglich übereinander an, verziert sie reich mit eingemachten Früchten und läßt sie im Ofen nur heiß werden, nicht backen. — Auf eine andere Art bestreicht man die Aepfel, nachdem sie mit dem Kastanien-Püree angerichtet sind, mit einer mit Zucker vermischten Schneemasse wie in Nr. 1069, bestäubt sie mit Zucker, backt sie im verschlagenen Ofen hellgelb und verziert sie mit eingemachten Früchten. Man giebt mit etwas Madeira verdünnte und heiß gerührte Aprikosen-Marmelade dazu.

1097. Charlotte (spr. Scharlott) von Aepfeln.

Sie besteht aus: ½ Metze Aepfel, ½ Pfund Zucker, ¼ Pfund Sultan-Rosinen, für 2 Groschen ungeröstetem Zwieback und ½ Pfund Butter. Die Aepfel werden in Viertel geschnitten, geschält, von den Kernhäusern befreit, in feine Scheiben geschnitten und dann mit dem Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben, mit 4 Loth Butter und etwas Wein nicht zu weich, aber ganz kurz eindämpft. Den Zwieback schneidet man in dünne Scheiben, sticht einen Theil desselben mit einem runden Ausstecher etwa thalergroß aus und schneidet die übrigen Scheiben in 2 Finger breite und einen Finger hohe Vierecke. Dann bestreicht man eine runde Mehlspeisen-Form dick mit geklärter Butter, versieht den Boden mit einer Papierpatrone und bestreut die Form inwendig mit feingestoßenem Zucker. Nun belegt man zuerst den Boden derselben mit den runden, die Seitenwand aber mit den viereckigen Zwiebackscheiben, die man in geklärte Butter taucht und zwar so, daß immer eine Scheibe halb über die vorhergehende zu liegen kommt. Will man die Charlotte backen, so füllt man sie mit den Aepfeln, nachdem man die Rosinen darunter gemischt, bedeckt sie mit einigen Zwiebackscheiben und backt sie im nicht zu heißen Ofen in 1 Stunde zu schöner Farbe. Sobald die Charlotte aus dem Ofen kommt, stürzt man sie sogleich auf eine Schüssel, entfernt die Patrone und giebt die Mehlspeise

Fig. 86.



ohne Sauce, oder mit verdünnter Aprikosen-Marmelade zur Tafel. Man kann etwas Rum und Citronat unter die Aepfel mischen, wodurch der Wohlgeschmack derselben noch erhöht wird.

1098. Charlotte (spr. Scharlott) von Aepfeln mit Schwarzbrod (Prachtkuchen).

Sie besteht aus: ½ Metze Aepfel, ½ Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter und 1 Pfund geriebenem Schwarzbrod. Nachdem man die Aepfel wie in Nr. 1097 in feine Scheiben geschnitten, vermengt man sie mit dem Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone und einem Glase Rum und läßt sie so eine Zeit lang mariniren. Dann bestreicht man eine flache Form oder einen Kasserolldeckel dick mit Butter, belegt den Boden und den Seitenrand einen Finger dick mit dem geriebenen Schwarzbrod, welches man mit Zucker und etwas gestoßenem Zimmet vermischt hat, drückt das Schwarzbrod fest an, füllt die Aepfel hinein, bedeckt diese mit Brod und legt Stückchen Butter hin und wieder darauf. Nachdem man die Charlotte im heißen Ofen oder in glühender Asche 1 Stunde gebacken, stürzt man sie und bestreut sie mit gestoßenem Zucker.

1099. Mehlspeise von Aepfeln mit Semmel.

Es gehören dazu für 2 Silbergroschen Weißbrod oder ungerösteter Zwieback, ¼ Metze Aepfel, 6 Loth gestoßene Mandeln, worunter einige bittere, 6 Loth Corinthen, ½ Quart Sahne, 7 Eier und ½ Pfd. Zucker. Man schneidet das Weißbrod in dünne Scheiben, die man in Butter von beiden Seiten gelb bratet, macht die Aepfel wie in Nr. 1097 gar, vermischt sie mit den Mandeln und Corinthen und thut sie mit den Semmelscheiben abwechselnd schichtweise in eine mit Butter ausgestrichene und mit einer Patrone versehene Form. Die Sahne quirlt man mit 3 ganzen und 4 gelben Eiern und dem Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben, klar, gießt die Masse durch ein Sieb, füllt sie nach und nach über die Semmel und Aepfel, backt die Mehlspeise in einer Stunde im Ofen und giebt einen Weinschaum dazu.

1100. Mehlspeise von Kirschen.

Man verwendet dazu: ½ Metze saure Kirschen, ½ Pfund Zucker, für 2 Sgr. in Scheiben geschnittenen ungerösteten Zwieback, den man in Butter von beiden Seiten gelb bratet, ½ Quart saure Sahne und sechs Eier. Die ausgesteinten Kirschen kocht man mit dem Zucker, etwas Wasser, einem Stückchen Zimmet und Citronenschale wie in Nr. 998 zum Compot, die Kirschsteine aber, nachdem sie gestoßen, mit Wasser aus, gießt die Brühe durch ein Sieb und kocht sie mit dem Kirschsaft ziemlich dick ein. Hierauf quirlt man die saure Sahne mit 2 ganzen und 6 gel=

den Eiern klar, fügt den Kirschsaft hinzu, füllt diese Masse nach und nach über den Zwieback und die Kirschen, die man abwechselnd schichtweise in eine mit Butter ausgestrichene Form geordnet hat, backt die Mehlspeise im mäßig heißen Ofen und giebt sie mit Zucker bestreut ohne Sauce zur Tafel.

1101. Mehlspeise von Pflaumen.

Es gehören dazu: ½ Metze Pflaumen, ½ Pfund Zucker, für zwei Silbergroschen ungerösteter Zwieback, ½ Quart saure Sahne und sechs Eier. Die Bereitungsart ist dieselbe, wie in Nr. 1100, doch darf man die geschälten Pflaumen nur halb gar kochen, damit sie nicht zerfallen.

1102. Mehlspeise von Apfelsinen.

Man verwendet dazu: 8 Loth Mehl, 9 Eier, 8 Loth Zucker, 6 Loth Butter, 4 Apfelsinen und ⅜ Quart Sahne. Man rührt das Mehl mit der Sahne klar und mit der Butter und 3 Eigelben auf dem Feuer zu einem glatten Brei ab. Auf dem Zucker reibt man die Schale einer Apfelsine ab, stößt ihn fein, rührt ihn mit 6 Eigelben und dem Saft von 2 Apfelsinen schaumig, mischt den verkühlten Brei und das zum festen Schnee geschlagene Weiße der 9 Eier darunter, füllt die Masse in einen Teigrand, den man nach Nr. 1064 auf eine Schüssel gesetzt, und backt sie mit Zucker bestreut eine Stunde lang im mäßig heißen Ofen. Man giebt einen Weinschaum dazu, den man mit der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Apfelsine und dem Saft von 2 Apfelsinen nach Nr. 1019 abgeschlagen hat.

1103. Mehlspeise von Apfelsinen auf eine andere Art.

Man verwendet dazu: ¼ Pfund Löffel-Biscuit, 4 Loth feines Mehl, ¼ Pfund Zucker, auf dem man die Schale einer Apfelsine abgerieben, den Saft von 4 Apfelsinen, 12 Eier und ½ Flasche Weißwein. Das Mehl wird mit dem Weißwein und 12 Eigelben klar und auf dem Feuer mit der Butter zu einem glatten Brei gerührt, den man, sobald er einmal aufstößt, vom Feuer nimmt. Sobald er kalt ist, verrührt man ihn mit dem Zucker und dem festgeschlagenen Schnee von 12 Eiern. Inzwischen hat man eine mit Butter ausgestrichene Form wie in Nr. 1056 mit dem Löffel-Biscuit ausgelegt, füllt die Apfelsinenmasse, in welche man den Biscuit-Abgang gethan, hinein und backt die Mehlspeise au bain-marie 1 Stunde lang. Als Sauce giebt man einen wie in der vorigen Nummer bereiteten Weinschaum dazu, auch kann man die Mehl-

speise mit in Viertel geschnittenen Apfelsinen, die man dick mit gestoßenem Zucker bestreut hat, garniren.

1104. Mehlspeise von Kastanien (Maronen).

Man verwendet dazu: 1 Pfund Kastanien, ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, 8 Eier und 6 Loth gestoßene Mandeln, worunter einige bittere. Das Verfahren besteht darin, daß man die Kastanien von beiden Schalen befreit, sie in Milch mit einer halben Stange Vanille weich und kurz einkocht und durch ein Sieb streicht. Hierauf rührt man die Butter mit 8 Eigelben, dem Zucker und den gestoßenen Mandeln zu Sahne, mischt das Kastanien-Püree und den Schnee von 8 Eiern dazu, backt die Mehlspeise au bain-marie 1 Stunde lang und giebt sie mit einer Aprikosen-Sauce nach Nr. 1031 zur Tafel.

1105. Mehlspeise von Kartoffeln.

Man verwendet dazu: ½ Pfd. geschälte, gekochte und fein gestoßene Kartoffeln, 10 Loth Butter, 10 Loth Zucker, 10 Eier und 6—7 feingestoßene bittere Mandeln. Man kocht die Kartoffeln kurz vorher, ehe man die Mehlspeise machen will, streicht sie durch ein Sieb, verrührt sie warm mit der Butter, dem Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben, und den Mandeln und wenn sie kalt sind mit 10 gelben Eiern und dem festen Schnee der 10 Eiweiße. Man backt die Mehlspeise in einer Form oder im Teigrande im nicht zu heißen Ofen zu schöner Farbe und giebt eine Vanillen-Sauce dazu.

1106. Mehlspeise von weißem Käse.

Man verwendet dazu: ¾ Pfd. weißen frischen Quarkkäse, ⅛ Quart saure Sahne, 10 Eier, 12 Loth Zucker, 6 Loth Corinthen und 5 Loth geriebenen Pumpernickel. Der weiße Käse wird mit der sauren Sahne, den 10 Eigelben und dem Zucker, auf welchem man die Schale einer Citrone abgerieben, klar gequirlt und dann die Corinthen, der Pumpernickel und der feste Schnee von 10 Eiern dazu gethan. Nun füllt man die Masse in einen Teigrand, bestreut sie dick mit Zucker, backt sie eine Stunde im nicht zu heißen Ofen und giebt sie sogleich zur Tafel.

1107. Mehlspeise von saurer Sahne.

Man verwendet dazu: 12 Loth Zucker, 12 Eier, 6 Loth Mehl und ¾ Quart saure Sahne. Man reibt die Schale einer Apfelsine auf dem Zucker ab, stößt ihn fein, rührt ihn mit 12 Eigelben schaumig, fügt das

Mehl und die saure Sahne hinzu, schlägt die 12 Eiweiße zu Schnee, den man behutsam unter die Masse zieht und backt diese in einem Teigrande in 1 Stunde gar. Ehe man sie aus dem Ofen nimmt, bestreut man sie mit dem gestoßenen Zucker und glacirt sie mit der glühenden Schaufel.

1108. Mehlspeise von Mandeln mit Aprikosen.

Man verwendet dazu: ½ Pfund gestoßene süße Mandeln, worunter einige bittere, ½ Pfund Zucker, 10 Eier und 4 Loth geriebene Semmel. Die gestoßenen oder im Reibenapf fein geriebenen Mandeln rührt man mit dem Zucker, auf welchem man die Schale einer Citrone abgerieben, und den 10 Eigelben recht schaumig und thut die geriebene Semmel und den festen Schnee der 10 Eier dazu. Dann schält man 12 Aprikosen und kocht sie mit Zucker und Wasser wie zum Compot, doch nicht zu weich. Nun füllt man die Mandelmasse und die gut abgetropften Aprikosen schichtweise in eine mit Butter ausgestrichene Form, backt die Mehlspeise au bain marie etwa 1 Stunde lang und giebt eine Aprikosen-Sauce dazu.

1109. Mehlspeise von Nockerln.

Man bereitet eine Nockerlnmasse nach Nr. 51, sticht die Nockerln mit einem Löffel in ¾ Quart kochende Milch, in der man eine halbe Stange Vanille hat ausziehen lassen und legt die Nockerln zum Abtropfen auf einen Durchschlag. Zu der Milch thut man 10 Loth Zucker, quirlt sie mit 2 ganzen und 4 gelben Eiern klar, fügt den Schnee von 4 Eiern hinzu und gießt diese Masse über die Nockerln, die man in einen Teigrand gelegt hat. Man läßt die Mehlspeise im mäßig heißen Ofen ½ Stunde backen, bestreut sie mit Zucker und giebt sie zur Tafel.

1110. Rahmstrudeln.

Man verwendet dazu: 12 Loth Mehl, 14 Loth Zucker, 8 Loth Butter, 16 Eier und 1½ Quart Milch. Das Mehl rührt man mit ½ Quart Milch klar und brennt es mit 8 Loth Zucker und 8 Loth Butter auf dem Feuer ab. Sobald der Brei erkaltet, rührt man 2 ganze und 6 gelbe Eier und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter, füllt die Masse in eine Spritze, oder in eine starke Papierdüte und spritzt sie in Form von langen, fingerdicken Würstchen in 1 Quart kochende Milch, in der man eine halbe Stange Vanille hat ausziehen lassen. Sobald die Würstchen einige Minuten gekocht haben, hebt man sie mit

dem Schaumlöffel heraus. Ist die ganze Masse in dieser Art geformt und abgekocht, so legt man die Würstchen in einen Teigrand oder in ein porzellanenes Geschirr. Die Milch läßt man etwas einkochen, thut den übrigen Zucker und eine Prise Salz dazu, zieht sie mit 2 ganzen und 4 gelben Eiern ab und gießt sie über die Nockeln, die man im nicht zu heißen Ofen zu schöner Farbe backt, mit Zucker bestreut und mit der glühenden Schaufel glacirt. Man giebt eine Vanillen-Sauce dazu. Man kann auch die Strudeln in ein flaches, mit Butter bestrichenes Geschirr legen, mit der abgezogenen Milch übergießen, sie im Ofen backen, so daß sie von oben und unten eine schöne Farbe haben, sie dann mit einem Löffel oder einer eisernen Mehlspeisen-Schaufel in schönen Stücken abstechen, bergförmig anrichten und mit einer Vanillen-Sauce zur Tafel geben.

1111. Rahm-Strudeln auf Wiener Art.

Man verwendet dazu: ½ Pfund Mehl, 8 Loth Butter, 6 Eier 8 Loth Zucker, 6 Loth Rosinen, 6 Loth Corinthen, 4 Loth geriebene Semmel und ⅓ Quart Schlagsahne. Von dem Mehl macht man mit 1 Loth Butter, 2 gelben Eiern, einer Prise Salz und lauwarmem Wasser einen dünnen Teig, wie zum Butterteig in Nr. 933, bearbeitet ihn mit den Händen, bis er blasig ist, bedeckt ihn mit einem erwärmten Napf und läßt ihn ½ Stunde ruhen. Nach Verlauf dieser Zeit bestreut man ein Tischtuch oder eine Serviette mit Mehl, rollt den Teig zu einer Platte aus, legt diese auf die Serviette und zieht nun den Teig mit den Fingern nach dem Rande der Serviette so dünn wie möglich aus, doch darf er weder zerreißen noch Falten bekommen. Hat man einige Uebung, so läßt sich der Teig so dünn wie ein Blatt Papier ausziehen. Nun rührt man 7 Loth Butter mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern, dem Zucker und einer abgeriebenen Citronenschale zu Sahne, mischt die geriebene Semmel und die geschlagene Sahne, so wie die Rosinen und Corinthen darunter und bestreicht mit dieser Mischung den Strudelteig. Hierauf rollt man denselben wie eine Wurst zusammen, legt ihn schneckenförmig in eine flache Kasserolle oder einen Tiegel, gießt ¼ Quart Sahne oder Milch darunter, thut 2 Loth Butter dazu und backt die Strudel verdeckt, bis die Milch kurz eingekocht und die Strudel oben und unten eine schöne Farbe hat. Man richtet sie dann an und giebt eine Vanillen-Sauce dazu.

1112. Gries-Strudel mit Pflaumen-Sauce.

Man verwendet dazu: ½ Pfund Gries, 14 Loth Butter und ½ Pfund Mehl. Man bereitet den Strudelteig wie in der vorigen Nummer und zieht ihn ebenso aus. Dann läßt man die Butter in einer Kasserolle gelb werden, schüttet den Gries hinein und läßt ihn unter fortwährendem Rühren mit etwas Salz in der Butter braten. Ist der Gries erkaltet, so streicht man ihn gleichmäßig auf den Strudelteig, rollt diesen zusammen und schneidet ihn in 2½ Finger breite Stücke, die man an den Seiten mit Ei bestreicht, damit der Gries nicht auskochen kann. Jetzt läßt man in einer Kasserolle Wasser mit etwas Salz kochen, thut die Strudeln hinein, läßt sie 6—8 Minuten kochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und giebt eine nach Nr. 1030 bereitete Pflaumen-Sauce dazu.

1113. Aepfel-Strudel.

Man verwendet dazu: ½ Metze Aepfel, 8 Loth Butter, ½ Pfund Mehl, 6 Loth Corinthen und 6 Loth fein gehackte süße Mandeln. Nachdem man die Aepfel geschält und von den Kerngehäusen befreit hat, schneidet man sie in feine Würfel und marinirt sie mit gestoßenem Zucker, abgeriebener Citronenschale und einem Glase Rum. Hierauf bereitet man den Strudelteig, streut die Aepfel, die gereinigten Corinthen und die Mandeln gleichmäßig darüber, rollt den Strudel auf und backt ihn mit darüber gegossener Sahne und einem Stück Butter im Ofen ½ Stunde lang in einer flachen Kasserolle oder in einem Tiegel. Dann bestreut man den Strudel mit Zucker, glacirt ihn mit der glühenden Schaufel und giebt ihn ohne Sauce zur Tafel.

1114. Chocoladen-Strudel.

Man verwendet dazu: 6 Loth Zucker, 8 Eier, 6 Loth Mandeln, ¼ Pfund Chocolade, ½ Pfund Mehl und 2 Loth Butter. Der Zucker wird mit 6 Eidottern und den Mandeln zu Schaum geschlagen, dann die Chocolade und der geschlagene Schnee von 4 Eiweißen dazu gemischt, der ausgezogene Strudelteig mit dieser Masse bestrichen und dann weiter bereitet wie in Nr. 1112.

1115. Tyroler Strudel.

Man gebraucht dazu: ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 9 Eier, 4 Loth Mandeln, 6 Loth Zucker, 1½ Loth Hefen (Bärme, Gest, Germ)

und ⅛ Quart Milch oder Sahne. Man rührt die Butter mit 5 gelben Eiern und 2 Loth Zucker zu Sahne, verrührt nach und nach das Mehl und die Hefen darunter, schlägt den Teig tüchtig mit dem Holzlöffel und rollt ihn auf einem mit Mehl bestreuten Brett einen halben Finger dick aus. Dann rührt man die gestoßenen Mandeln mit 4 Loth Zucker und 4 Eigelben zu Sahne und zieht den fest geschlagenen Schnee von 4 Eiern darunter. Mit dieser Masse bestreicht man den ausgerollten Hefenteig, streut 6 Loth gereinigte Corinthen und 4 Loth in Würfel geschnittenen Citronat darüber, rollt den Teig wie eine Wurst zusammen, legt ihn schneckenförmig in ein mit Butter bestricheneś flaches Geschirr, läßt den Strudel aufgehen, bestreicht ihn mit Ei und backt ihn ¼ Stunde lang im nicht zu heißen Ofen. Nun gießt man ¼ Quart gesüßte Milch, in der man eine halbe Stange Vanille hat ausziehen lassen, darüber, backt den Strudel nochmals eine Viertelstunde und giebt ihn mit Zucker bestreut zur Tafel.

1116. Dampfnudeln.

Man gebraucht dazu: 1 Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 6 Eier, 4 Loth Zucker, 2 Loth trockene oder 3—4 Löffel Bierhefen, ¼ Quart Milch und ¼ Quart Sahne. Nachdem man das Mehl durch ein Sieb in einen Napf gesiebt, rührt man etwa den dritten Theil davon mit dem Hefen, den man in ⅛ Quart lauwarmer Milch aufgelöst hat, zu einem lockeren Teig, bestreut ihn leicht mit Mehl und läßt ihn verdeckt an einem warmen Ort aufgehen. Unterdessen rührt man das übrige Mehl mit 2 ganzen und 4 gelben Eiern, dem Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone zusammen und fügt unter fortwährendem Rühren nach und nach die zerlassene Butter und zuletzt das aufgegangene Hefenstück dazu. Nun schlägt man den Teig mit dem Holzlöffel bis er blasig wird, bestreut ihn mit Mehl und läßt ihn aufgehen. Dann arbeitet man ihn nochmals zusammen, formt mit der Hand Kugeln von der Größe einer Wallnuß, legt sie in eine mit Butter bestrichene flache Kasserolle dicht neben einander und stellt sie an einen lauwarmen Ort. Sind sie nochmals aufgegangen, so gießt man ¼ Quart Sahne, die man mit 4 Loth Butter und einem Stückchen Zucker aufgekocht hat, darüber, bedeckt sie mit einem festschließenden Deckel und läßt sie 10—15 Minuten im heißen Ofen backen, bis die Sahne ganz kurz eingekocht ist und die Dampfnudeln von unten schön braun gefärbt sind. Will man ihnen auch von oben Farbe geben, so läßt man sie erst verdeckt und dann offen backen. Sobald sie gut sind, sticht man sie mit einer kleinen eisernen Mehlspeisen-Schaufel

von der Kasserolle los, richtet sie bergartig auf einer Schüssel an, bestreut sie mit Zucker und giebt eine Vanillen-Sauce apart dazu.

1117. Krebs-Dampfnudeln.

Sie werden wie in der vorigen Nummer bereitet, indem man nur zu dem Hefenteig zur Hälfte Krebsbutter, zur Hälfte gewöhnliche Butter nimmt, auch die Milch, in welcher man die Dampfnudeln kocht, mit Krebsbutter versetzt. Man giebt eine Vanillen-Sauce dazu.

1118. Dukatennudeln.

Man bereitet denselben Hefenteig, wie in Nr. 1116, rollt ihn einen halben Finger dick aus, sticht mit einem runden Ausstecher kleine runde Scheiben von der Größe eines Dukatens aus, legt sie auf ein mit Krebsbutter bestrichenes Blech, bestreicht sie, nachdem sie aufgegangen, mit Krebsbutter, und backt sie im nicht zu heißen Ofen zu schöner Farbe. Dann ordnet man sie kranzförmig in eine Form, übergießt sie mit lauwarmer gesüßter Milch, in der man eine halbe Stange Vanille hat ausziehen lassen, wiederholt dies, so oft die Milch eingezogen ist, stürzt die Nudeln auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und giebt eine Vanillen-Sauce dazu.

1119. Wuchteln.

Den wie in Nr. 1116 bereiteten Hefenteig rollt man, nachdem er aufgegangen, zu einer dünnen Platte aus, setzt dicht unten am Rande etwa 2 Finger breit von einander kleine Häufchen von Himbeer- oder Aprikosen-Marmelade, klappt den Teig über, drückt ihn rings um das Eingemachte fest und sticht mit einem passenden runden Ausstecher die Wuchteln, in denen das Eingemachte enthalten ist. Dies Verfahren wiederholt man so oft, bis der Teig verbraucht ist. Nun legt man die Wuchteln auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, läßt sie aufgehen, bestreicht eine Napfkuchenform dick mit Krebsbutter, ordnet die Wuchteln schichtweise, indem man jede Schicht mit Krebsbutter bestreicht, hinein, bis die Form etwas über die Hälfte damit gefüllt ist, läßt die Wuchteln an einem warmen Orte noch einmal so hoch aufgehen und backt sie im nicht zu heißen Ofen 1 Stunde lang. Beim Anrichten stürzt man sie auf eine Schüssel, bestreut sie dick mit Zucker und giebt eine Vanillen-Sauce dazu.

1120. Schmankerln.

Man gebraucht dazu: ½ Pfund Mehl, 1 Quart Milch, 12 Loth Butter, 6 Loth Zucker und 8 Eier. Man rührt das Mehl mit ½ Quart

Milch klar und mit der Butter und dem Zucker zu einem steifen Brei auf dem Feuer ab, den man, wenn er erkaltet ist, mit 4 ganzen und 4 Eidottern verrührt und davon auf ein mit Butter bestrichenes Blech handbreite recht dünne Streifen streicht. Diese backt man im nicht zu heißen Ofen gelbbraun, schneidet sie warm vom Blech und in fingerbreite Streifen, legt sie mit gereinigten Corinthen schichtweise in eine Form und gießt so viel lauwarme gesüßte Milch, in der man eine halbe Stange Vanille hat ausziehen lassen, als die Schmankerln einziehen können. Man richtet sie so locker als möglich übereinander an, bestreut sie mit Zucker und Zimmet und giebt sie mit einer Vanillen-Sauce.

1121. Milchschaberln.

Man gebraucht dazu ¼ Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 6 Eier und 4 Loth Zucker. Die Butter wird mit 6 Eigelben, dem Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone zu Sahne gerührt, das Mehl und der Schnee von 6 Eiern darunter gemischt und die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Form, die aber nur halb voll werden darf, gebacken. Dann macht man Einschnitte in den Kuchen, gießt kalte Milch, die man süß gemacht, darüber und setzt ihn in den nicht heißen Ofen zurück. Sobald die Milch eingezogen, gießt man nach und nach so viel lauwarme gesüßte Milch, als der Kuchen nur immer annehmen will, darüber, läßt ihn recht heiß werden, stürzt ihn auf die Schüssel und bestreut ihn mit Zucker und Zimmet. Man giebt eine Milch-Sauce, in welche man etwas Citronenzucker gethan, dazu.

1122. Mehl-Schmarren.

Man gebraucht dazu: ½ Pfund Mehl, ½ Quart Milch oder Sahne, 8 Eier und 12 Loth Butter. Das Mehl rührt man mit der Milch, 2 ganzen und 6 gelben Eiern, einem Eßlöffel voll Zucker und einer Prise Salz klar, läßt 12 Loth geklärte Butter in einem flachen Kasserolldeckel oder einer Eierkuchenpfanne heiß werden, gießt die Masse hinein und backt sie auf gelindem Feuer. Sobald sie sich auf der unteren Seite schön braun gefärbt hat, zersticht man sie mit der eisernen Mehlspeisen-Schaufel in kleine Stücke, wendet diese um und läßt sie auch auf der anderen Seite zu schöner Farbe backen. Dann bestreut man sie mit Zucker und Zimmet, backt sie unter wiederholtem Umwenden noch ein Weilchen und richtet sie bergförmig auf einer Schüssel an.

1123. Semmel-Schmarren.

Man gebraucht dazu: Für 2 Silbergroschen Milchbrod, welches einen Tag alt ist, 8 Eier, ½ Quart Milch und ¼ Pfund Butter. Man quirlt die Milch mit 4 ganzen und 4 gelben Eiern, etwas Salz und Zucker gut durch, gießt sie auf das in dünne Scheiben geschnittene Milchbrod und backt dies, sobald es aufgeweicht ist, in ¼ Pfund geklärter Butter wie in der vorigen Nummer.

1124. Kaiser-Schmarren.

Man gebraucht dazu: 12 Loth Butter, 8 Loth Mehl, 6 Loth Zucker und ¼ Quart Sahne. 4 Loth Butter werden mit 6 Eigelben und mit dem Zucker, auf welchem man eine Citrone abgerieben, zu Sahne gerührt und das Mehl, die Sahne und zuletzt der Schnee von 6 Eiern darunter gemischt. Dann thut man ¼ Pfund geklärte Butter in eine flache Kasserolle, gießt den Teig hinein, läßt ihn erst auf der einen und nachdem man ihn umgewendet, auch auf der anderen Seite zu schöner Farbe backen, zersticht ihn mit der eisernen Mehlspeisen-Schippe in nicht zu kleine Stücke, bestreut sie mit Zucker und Zimmet und giebt sie mit einer Vanillen-Sauce zur Tafel.

1125. Reis-Schmarren.

Man gebraucht dazu: 12 Loth gereinigten Reis, 8 Loth Zucker, 8 Loth Butter, 6 Eier und ½ Quart Milch. Den Reis quirlt man mit der Milch, einer halben Stange Vanille und einer Prise Salz recht steif und thut den Zucker und die Butter und, sobald er erkaltet, 6 Eigelbe daran. Diese Masse backt man in einem flachen Geschirr mit geklärter Butter von beiden Seiten gelbbraun, zersticht sie in Stücke, bestreut diese mit Zucker und giebt eine beliebige Sahnen-Sauce dazu.

1126. Nudel-Schmarren.

Man bereitet von 2 Eiern Nudeln, kocht diese in ½ Quart Milch mit 4 Loth Butter, 6 Loth Zucker und einer Prise Salz recht steif aus, vermischt sie nach dem Erkalten mit 6 Eigelben und 4 Loth gereinigten Corinthen und vollendet die Schmarren wie in Nr. 1125.

1127. Eiergräupchen-Schmarren.

Von 4 gelben Eiern, einem wenig Butter, Salz und einem Eßlöffel Sahne bereitet man mit Mehl einen sehr festen Nudelteig, den man mit

dem Messer zu feinen Gräupchen hackt. Diese schüttet man in ½ Quart kochende Milch oder Sahne und läßt sie mit etwas Salz, 10 Loth Butter und 8 Loth Zucker recht dick ausquellen. Nach dem Erkalten vermischt man die Masse mit 8 Eigelben, einer abgeriebenen Citronenschale und dem festen Schnee von den 8 Eiweißen, füllt sie auf ein dick mit Butter bestrichenes Platfond, bestreicht sie dick mit Zucker und backt sie in einer halben Stunde im mäßig heißen Ofen gar und zu schöner Farbe. Nun nimmt man die Schmarren heraus, schneidet sie in Vierecke oder mit einem runden Ausstecher in runde Scheiben, richtet diese kranzförmig auf einer Schüssel an und giebt Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée in die leere Mitte oder in einer Saucière apart. Ebenso paßt eine Vanillen-Sauce dazu.

1128. Aepfel-Schmarren.

Unter die nach Nr. 1122 bereitete Masse mischt man geschälte und in Würfel geschnittene Aepfel, die man mit Zucker, Citronenschale und etwas Rum marinirt hat und backt die Schmarren, wie es in Nr. 1122 angegeben.

1129. Gries-Schmarren.

Man quirlt 12 Loth Gries in ½ Quart Milch recht steif, verrührt ihn warm mit 8 Loth Butter und 8 Loth Zucker, auf dem man eine Citrone abgerieben hat und vollendet die Schmarren wie in Nr. 1125.

1130. Plinsen.

Man gebraucht dazu 8 Loth Mehl, 8 ganze Eier, 8 Loth Butter und ¼ Quart Milch. Das Mehl wird mit den Eiern, der Milch und einer Prise Salz klar gequirlt und die geschmolzene Butter dazu gethan. Nun bestreicht man eine Eierkuchenpfanne mit geklärter Butter, gießt einen Löffel voll Plinsenmasse hinein, läßt sie, indem man die Pfanne hin- und herneigt, dünn auseinander laufen, backt die Plinse von einer Seite zu schöner Farbe, dreht sie um und backt sie auch von der andern Seite gelbbraun. Dann legt man sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, fährt so fort die Plinsen zu backen und legt sie auf einer Schüssel übereinander. Die letzte Plinse bestreut man stark mit Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

1131. Plinsen à la Crême (spr. a la Krähm).

Man gebraucht dazu 8 Loth Mehl, 12 Eier, ⅜ Quart Sahne, 6 Loth Zucker, 4 Loth süße und bittere Makronen und 4 Loth Butter.

Vier ganze und 4 gelbe Eier werden mit ¼ Quart Sahne und 8 Loth Mehl klar gequirlt und 4 Loth geschmolzene Butter darunter gemischt. Hierauf rührt man 1 Eßlöffel Mehl mit 4 gelben Eiern, 6 Loth Zucker, ⅛ Quart Sahne und den zerbröckelten Makronen klar und auf dem Feuer zu einer dicken Crême ab und schlägt das Weiße von 8 Eiern zu einem festen Schnee, von dem man die Hälfte unter die Plinsenmasse, die andere Hälfte aber unter die Crême rührt. Dann backt man die Plinsen wie in der vorigen Nummer, jedoch nur auf einer Seite, legt sie auf einen Bogen Papier, thut einen Löffel voll Crême und etwas Himbeergelée darauf, rollt die Plinsen auf und richtet sie in Lagen übereinander an. Nachdem man sie im Ofen hat heiß werden lassen, bestreut man sie mit Zucker und glacirt sie mit der glühenden Schaufel, oder man überzieht sie mit heiß gemachter Aprikosen-Marmelade.

1132. Plinsen mit Eingemachtem.

Man backt die Plinsen von einer der in Nr. 1130 und 1131 angegebenen Massen, füllt sie mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée, mit Aprikosen-Marmelade, Aepfelmuß 2c., rollt sie zusammen und richtet sie wie in Nr. 1131 an.

1133. Plinsen à la dauphin (spr. a la dofängh).

Man gebraucht dazu 12 Loth Mehl, 12 Eier, ½ Quart Milch, 6 Loth Butter und 2 Loth Zucker. Man setzt die Plinsenmasse mit dem Mehl, 4 ganzen und 4 gelben Eiern, der Milch und Butter, nebst dem Zucker, auf welchem man etwas Citronenschale abgerieben hat, zusammen, mischt den Schnee von 6 Eiweißen darunter, backt die Plinsen davon wie in Nr. 1130 und legt sie auf einen Bogen Papier. Dann legt man eine Plinse auf eine runde Schüssel und bestreicht sie mit Himbeer- oder Aprikosen-Marmelade, legt eine zweite Plinse auf die erste und bestreicht sie mit etwas von der wie in Nr. 1131 bereiteten Crême. Sind die Plinsen mit dazwischen gestrichener Crême und Marmelade alle über einander gelegt, so bestreicht man sie mit einer wie in Nr. 1066 bereiteten Schneemasse, bespritzt sie bunt damit, bestäubt sie mit feinem Zucker und backt sie im nicht zu heißen Ofen zu schöner Farbe. Man giebt eine Weinschaum-Sauce dazu.

1134. Pancakes (Panequets, spr. Pähnkehks, Pahnkäh).

Man gebraucht dazu: 8 Loth Mehl, 8 Loth Zucker, 8 Eier, 2 Loth Butter und ⅜ Quart Sahne. Nachdem man das Mehl mit der Sahne,

dem Zucker, 4 Eigelben, etwas Salz und der Butter auf dem Feuer zu einem Brei abgerührt, verbindet man denselben, sobald er erkaltet, mit 2 ganzen Eiern und 2 Eidottern und mischt den Schnee von 6 Eiweißen dazu. Mit dieser Masse backt man in einer Pfanne, die man mit geklärter Butter ausgestrichen, dünne Plinsen von beiden Seiten gelbbraun, legt sie mit dazwischen gestreuten zerbröckelten Makronen über einander, bestreut sie dick mit Zucker und glacirt sie mit der glühenden Schaufel.

1135. Pancakes à la rocher de Cancale (spr. Pähnkehks a la roschel de Kanghkahl).

Man gebraucht dazu: 10 Eier, ¼ Quart Sahne, 2 Loth Mehl, ¼ Pfund Makronen und etwas Orangenblüthe. Man quirlt das Mehl mit 2 ganzen und 8 gelben Eiern, mit der Sahne, 4 Loth zerbröckelter Makronen und Salz klar, backt davon recht dünne Plinsen nur auf einer Seite gelbbraun, legt sie auf einer Schüssel mit dazwischen gestreuten Makronen und Zucker über einander und glacirt die oberen mit der glühenden Schaufel.

1136. Englische Pancakes (spr. Pähnkehks).

Man gebraucht dazu: ¼ Pfund Butter, 10 Eier, 6 Loth Zucker, 12 Loth Mehl und ⅜ Quart Sahne. Man rührt die Masse wie in Nr. 1135 zusammen, doch vermischt man sie mit dem Schnee von 6 Eiern, backt die Plinsen von beiden Seiten zu schöner Farbe und richtet sie mit dazwischen gestreutem Zucker über einander an.

1137. Mehlspeise von Macaroni mit Käse.

Man gebraucht dazu: ½ Pfund Macaroni, 8 Loth Butter, 8 Eier und ¼ Pfund geriebenen Parmesankäse. Die Macaroni werden entzwei gebrochen, in kochendem Wasser mit Salz und einem wenig Butter weich gekocht und dann zum Abtropfen auf einen Durchschlag gegossen. Hierauf rührt man die Butter mit 8 Eigelben, dem geriebenen Parmesankäse, Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu Sahne, mischt die Macaroni und den Schnee der 8 Eier behutsam darunter, füllt die Masse in einen Teigrand, bestreut sie dick mit Parmesankäse und backt sie im nicht zu heißen Ofen zu schöner Farbe.

1138. Gries-Mehlspeise mit Käse.

Man gebraucht dazu: 12 Loth Gries, ¼ Pfund Butter, 8 Eigelbe, ½ Quart Fleischbrühe oder Sahne und ¼ Pfund geriebenen Parmesan-

käse. Den Gries quillt man in der Brühe oder Sahne mit Salz und der Butter steif aus und rührt, sobald er erkaltet ist, die 8 Eigelben, den geriebenen Parmesankäse, Salz, Muskatnuß und die zum steifen Schnee geschlagenen 8 Eiweiße darunter. Man backt nun die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen und mit geriebener Semmel ausgestreuten Form ¾ Stunden lang im heißen Ofen und stürzt sie dann auf eine Schüssel.

1139. Kartoffel-Mehlspeise mit Käse.

Man gebraucht dazu: 1 Pfund gekochte und durchgestrichene Kartoffeln, 12 Loth Butter, 8 Eier, ⅛ Quart Sahne und ¼ Pfund Parmesankäse. Die durchgestrichenen Kartoffeln verrührt man heiß mit der Butter und wenn sie erkaltet sind, mit 8 Eigelben, dem geriebenen Parmesankäse und dem Schnee von 8 Eiern. Man backt die Mehlspeise wie in Nr. 1138 und giebt sie, so wie auch die Macaroni- und Griesspeise in den vorhergehenden Nummern, zu Rinderschmorfleisch, Rinderfilets, Fricandeaus u. s. w.

1140. Mehlspeise von Nockeln mit Käse.

Man gebraucht dazu: 12 Loth Butter, 12 Eier, ¾ Quart Milch, ¼ Pfund geriebenen Parmesankäse und ¼ Pfund gehackten gekochten Schinken. Man macht mit der Butter, mit 2 ganzen und 4 gelben Eiern nach Nr. 51 Nockeln, sticht diese in die Milch, welche man mit etwas Salz aufgekocht hat, läßt sie gar ziehen, thut sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag und ordnet sie mit dem dazwischen gestreuten Schinken und dem geriebenen Parmesankäse in einen Teigrand. Die Milch, in welcher man die Nockeln gekocht hat, läßt man erkalten, quirlt sie mit 3 ganzen und 4 gelben Eiern klar, thut Salz und Muskatnuß dazu und gießt sie über die Nockeln, welche man ¾ Stunden im mäßig heißen Ofen backt. Sobald sie gut sind, bestreut man sie mit Parmesankäse, beträufelt diesen mit zerlassener Butter und färbt ihn mit einer glühenden Schaufel braun.

1141. Topfen oder Käsenudeln.

Man macht von 2 Eiern mit dem nöthigen Mehl Nudeln, kocht sie in Wasser mit Salz gar und läßt sie auf einem Durchschlag ablaufen. Dann rührt man 1 Pfund gut abgetrockneten Topfen (weißer Käse, Quarkkäse) mit ¼ Pfund Butter, Salz und Pfeffer gut durch und unter

die Nudeln, läßt diese im nicht zu heißen Ofen einige Zeit backen und giebt sie zum Rindfleisch oder auch als Gemüse.

1142. Schinkenfleckerln.

Von 2 ganzen und 2 gelben Eiern macht man einen Nudelteig, rollt ihn dünn aus und schneidet mit einem bunten Backrade oder Messer viereckige Flecke, die man in Wasser oder guter Bouillon gar kocht. Hierauf rührt man ¼ Pfund Butter mit ¼ Pfund geriebenem Parmesankäse zu Sahne, mischt die Nudelfleckerln und ¾ Pfund feingehackten Schinken, so wie ½ Quart dicke saure Sahne darunter und backt die Masse in einem Teigrande oder in einer Form in ¾ Stunden zu schöner Farbe.

1143. Mehlspeise à la prince royal (spr. a la pränghß royal).

Hierzu kann man Reste von jeder beliebigen Mehlspeise verwenden, schneidet diese in fingerdicke Scheiben, die man in Ei und Semmel panirt, in Butter von beiden Seiten braun bratet und dann mit Zucker bestreut. Man giebt eine Weinschaum-Sauce dazu.

III. Von den Aufläufen (Kochs, Soufflés, spr. Sufflehs).

Soll ein Auflauf gelingen und in seiner ganzen Vollkommenheit verspeist werden, so ist es Hauptsache, daß man die Zeit, welche zum Backen desselben erforderlich ist, so berechnet, daß sie in dem Augenblick zu Ende ist, wo man den Auflauf zur Tafel geben soll, indem diese Mehlspeisen wegen ihrer großen Feinheit zusammenfallen, wenn sie längere Zeit, als sie zum Garwerden erfordern, im Ofen stehen. Man backt sie im mäßig heißen Ofen entweder in einem Teigrande nach Nr. 1064, oder in einem Blech- oder Porzellan-Geschirr. Noch besser wird ein Auflauf, wenn man ihn in einem Blech- oder Porzellan-Geschirr im bain-marie beinahe gar und erst kurz vor dem Anrichten ohne Wasser backen läßt, damit er auch von unten Farbe bekommt. Auf diese Art bereitet, kann er eine Viertelstunde und länger über die erforderliche Backzeit erhalten werden, ohne daß er zusammen fällt. Noch mehr wie bei anderen Mehlspeisen hängt hier das Gelingen von dem richtigen Schlagen des Eiweißschnees ab, er muß so fest wie möglich sein und darf nur kurz vorher, ehe man den Auflauf in den Ofen setzen will, geschlagen werden.

1144. Auflauf von Vanille (Soufflé à la vanille, spr. Suffleh a la wanilje).

Man nimmt dazu: ½ Quart Sahne, 6 Loth Mehl, 8 Eier, ¼ Pfd. Zucker, 4 Loth Butter und 1 Stange Vanille. Man läßt die Sahne mit der Vanille aufkochen, eine Zeit lang verdeckt an der Seite des Feuers ziehen und dann erkalten. Wenn man die Vanille herausgenommen, rührt man die Sahne mit dem Mehl, dem Zucker und 5 Eigelben klar und mit der Butter auf dem Feuer zu einem glatten Brei ab. Ist dieser etwas erkaltet, so thut man noch 3 Eigelbe und zuletzt den Schnee von 8 Eiweißen darunter. Man backt die Masse im Ofen oder im bain-marie bei mäßiger Ofenhitze, bestreut sie beim Anrichten mit gestoßenem Zucker und giebt sie rasch zur Tafel.

1145. Auflauf von Vanille auf eine andere Art.

Man nimmt dazu: ¼ Quart Sahne, 8 Loth Kartoffelmehl, 4 Loth Butter, 12 Loth Zucker, 16 Eier und eine Stange Vanille. Die Sahne, in welcher man die Vanille hat ausziehen lassen, wird mit dem Kartoffelmehl klar gerührt und mit dem Zucker, der Butter und etwas Salz zu einem festen Teig abgebrannt. Sobald dieser erkaltet ist, vermischt man ihn in der Reibesatte oder im Mörser nach und nach mit 16 Eigelben, zieht den steifgeschlagenen Schnee derselben unter und backt den Auflauf im bain-marie oder im Ofen.*)

1146. Auflauf von Chocolade.

Die Masse besteht aus: ½ Quart Sahne, 6 Loth Mehl, 8 Eiern, ¼ Pfund geriebener Chocolade und 8 Loth Zucker. Die Bereitungsart ist dieselbe, wie in Nr. 1144, indem man die Chocolade zugleich mit der Milch, dem Zucker, den 5 Eigelben und der Butter zu einem Brei abrührt und den Auflauf nach Angabe von 1144 beendet. Um den Auflauf von Chocolade nach Art des zweiten Receptes zum Vanillen-Auflauf zu bereiten, rührt man das Kartoffelmehl mit ¼ Quart Sahne klar und mit 8 Loth Zucker, 4 Loth Butter und ¼ Pfund geriebener Chocolade zu einem festen Teig ab, den man dann mit dem Gelben und dem Schnee von 16 Eiern verbindet.

---

*) Diese beiden Massen unterscheiden sich dadurch von einander, daß die erste einen saftigen crêmeartigen, die zweite einen trockneren aber sehr leichten Auflauf giebt. Man kann nun, je nachdem man die eine oder die andere vorzieht, die folgenden Recepte darnach umgestalten.

1147. Auflauf von Kaffee.

Man nimmt dazu: ½ Quart Sahne, 8 Loth Mehl, 8 Eier, ¼ Pfd. Mokka-Kaffee und 12 Loth Zucker. Nachdem man die Sahne hat aufkochen lassen, brennt man den Mokka-Kaffee in einer Kaffeetrommel, bis er schön braun ist, schüttet ihn dann in die kochende Sahne, läßt ihn gut verdeckt ausziehen und bereitet mit dieser Sahne den Auflauf weiter wie in Nr. 1144.

1148. Auflauf von Makronen.

Man bereitet ihn nach einer der beim Auflauf von Vanille angegebenen Arten, doch mischt man 6 Loth feingebröckelte bittere Makronen darunter.

1149. Auflauf von Reis.

Man nimmt dazu: ¼ Pfund Reis, ½ Quart Milch, ¼ Quart Sahne, 6 Loth Mehl, 12 Loth Zucker, 8 Loth Butter und 8 Eier. Den gereinigten Reis kocht man mit der Milch und einer halben Stange Vanille weich, doch so, daß er körnig bleibt, und rührt 4 Loth Butter und 6 Loth Zucker dazu. Inzwischen rührt man ¼ Quart Sahne mit 6 Loth Mehl klar und mit 4 Loth Butter, 6 Loth Zucker und 5 Eigelben auf dem Feuer zu einem glatten Brei ab, vermischt diesen mit dem Reis, schlägt, sobald die Masse erkaltet, 3 bis 4 Eigelbe dazu und zieht den festgeschlagenen Schnee von 8 Eiweißen unter. Man backt den Auflauf im Ofen oder im bain-marie 1 Stunde lang und giebt ihn mit Zucker bestreut zur Tafel.

1150. Auflauf von Gries.

Man nimmt dazu: 10 Loth Gries, ½ Quart Milch, ¼ Quart Sahne, 6 Loth Mehl, 12 Loth Zucker, 8 Loth Butter und 8 Eier. Man quillt den Gries in der Milch mit 4 Loth Butter recht steif aus und bereitet dann den Auflauf weiter wie in Nr. 1149.

1151. Auflauf von Nudeln.

Man nimmt dazu: von 2 Eiern Nudeln, ½ Quart Milch, ¼ Quart Sahne, 6 Loth Mehl, 4 Loth gestoßene Mandeln, 12 Loth Zucker, 8 Loth Butter und 8 Eier. Man macht mit 2 Eiern und dem nöthigen Mehl feine Nudeln, kocht sie in der Milch mit 4 Loth Butter recht dick gar und vollendet den Auflauf nach Angabe der Nr. 1149.

1152. Auflauf von Citronen.

Man nimmt dazu: ½ Pfund Zucker, 10 Eier, 3 Citronen und 2 Loth Mehl. Nachdem man die Schale von 2 Citronen auf dem Zucker abgerieben, stößt man ihn fein, siebt ihn durch ein feines Sieb und rührt ihn mit 10 Eigelben und dem Saft von 3 Citronen recht schaumig. Wenn man die Weißen der 10 Eier zu einem steifen Schnee geschlagen, mischt man sie nebst dem Mehl darunter und backt die Masse au bain-marie oder im Ofen in 30 Minuten gar. Man kann statt des Mehles einen glatten Brei von 4 Loth Mehl und ⅛ Quart Sahne auf dem Feuer abbrühen und diesen unter die schaumig gerührte Masse mischen und zuletzt den Schnee dazu thun.

Einen Auflauf von Apfelsinen bereitet man ebenso, nur nimmt man die Schale und den Saft von Apfelsinen, statt von Citronen.

1153. Auflauf von Erdbeeren.

Man nimmt dazu: ¼ Metze Wald-Erdbeeren, 12 Eiweiße und ¼ Pfund Zucker. Die Erdbeeren streicht man durch ein feines Sieb und vermischt sie mit dem Zucker und dem steifgeschlagenen Schnee der 12 Eiweiße. Man thut die Masse in eine Form oder richtet sie bergförmig auf einer Schüssel an, bestreut sie mit Zucker und backt sie im ganz gelinden Ofen 20 Minuten.

1154. Auflauf von Himbeeren.

Diesen bereitet man ebenso, wie den Auflauf von Erdbeeren, kocht aber die durchgestrichenen Himbeeren mit dem Zucker etwas ein und vermischt sie, nachdem sie erkaltet, mit dem Schnee.

1155. Auflauf oder Schnee von Fruchtmuß.

Man kocht Aepfel, Aprikosen, Pfirsichen, Quitten oder Kirschen mit etwas Zucker zu einem steifen Muß, mischt auf ½ Quart Fruchtmuß ½ Pfund gestoßenen Zucker und den Schnee von 10 Eiweißen dazu, richtet diese Masse bergförmig auf einer Schüssel an, bestreut sie mit Zucker und backt sie bei gelinder Hitze im Ofen.

1156. Schnee von Früchten auf eine andere Art.

Nachdem man die Früchte zum Muß gekocht, vermischt man ½ Quart davon mit 20 Loth gestoßenen Zucker und thut, sobald es kalt ist, nach und nach unter fortwährendem Rühren oder Schlagen mit der

Schneeruthe 10 Eiweiße dazu. Sobald die Masse weiß und schaumig ist, richtet man sie auf einer runden Schüssel bergförmig an, bestreut sie mit Zucker und backt sie 20 Minuten bei schwacher Hitze.

1157. Wiener Auflauf (Soufflé à la Vienne, spr. Suffleh a la Wiänn).

Man nimmt dazu: 12 Loth frische Butter, 12 Eier und 12 Loth Zucker. Von 12 Eigelben rührt man mit der Butter ein weiches Rührei auf dem Feuer ab, thut den Zucker, auf welchen man die Schale einer Citrone abgerieben hat, dazu und rührt die Masse im Reibenapf, bis sie erkaltet ist. Dann mischt man den festgeschlagenen Schnee der 12 Eiweiße leicht darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, backt sie ¾—1 Stunde im bain-marie und stürzt sie auf eine Schüssel. Man giebt einen Weinschaum dazu. Diese Masse ist vorzüglich und bildet, so zu sagen, den Uebergang von den Aufläufen zu den Mehlspeisen. Man kann den Geschmack derselben beliebig durch Vanille, Apfelsinen, Orangenblüthe u. s. w. verändern.

1158. Derselbe Auflauf à la dauphin (spr. a la dofängh).

Nachdem man die Masse wie in Nr. 1157 bereitet, backt man davon mit geklärter Butter in mehreren kleinen Kasserolldeckeln oder in der Eierkuchenpfanne kleine Eierkuchen, legt diese mit dazwischen gestrichener Frucht-Marmelade auf einer runden Schüssel über einander, schlägt 5 Eiweiße zu einem festen Schnee und mischt 5 Eßlöffel voll fein gestoßenem Zucker darunter. Nun bestreicht man die Mehlspeise glatt mit dem Schnee, bespritzt sie zierlich damit, bestreut sie mit Zucker und backt sie bei gelinder Hitze hellgelb. Statt der Eierkuchen kann man die Masse wie in Nr. 1157 in einer Form backen, sie, sobald sie gestürzt ist, in Scheiben schneiden, welche man mit dazwischen gestrichenem Fruchtmuß wieder über einander legt und dann wie oben beendigt.

1159. Auflauf von Mandeln.

Man nimmt dazu: ½ Pfund gestoßene oder geriebene Mandeln, worunter einige bittere, ½ Pfund Zucker, 10 Eier, ⅛ Quart Sahne und 4 Loth Mehl. Die Mandeln reibt man in der Reibesatte mit 10 Eigelben, der abgeriebenen Schale einer Citrone und dem gestoßenen Zucker recht schaumig, fügt einen, von den 4 Loth Mehl mit der Sahne auf dem Feuer abgerührten, glatten Brei, wenn er erkaltet ist, dazu und zuletzt den Schnee der 10 Eiweiße. Man backt den Auflauf in einem Teigrande oder in einer Form ¾ Stunde bei mäßiger Hitze.

1160. Auflauf von saurer Sahne.

Man verwendet dazu: 1 Quart dicke Sahne, ¼ Pfund Mehl, ¼ Pfund gestoßenen Zucker, 8 Eier, Citronenschale und 6—8 gestoßene bittere Mandeln. Man schlägt die Sahne mit dem Schneebesen, bis sie dick wie Schnee geworden und rührt dann behutsam die 8 gelben Eier, das Mehl, den Zucker, die Citronenschale, die Mandeln und zuletzt den steif geschlagenen Schnee der 8 Eiweißen dazu. Man backt den Auflauf in einer Form oder einem Rande 1 Stunde lang.

1161. Ein anderer Auflauf von saurer Sahne.

Man nimmt dazu: ⅓ Quart saure Sahne, 7 Eier, ¼ Pfund Zucker und eine halbe Stange Vanille. Nachdem man den Zucker mit der Vanille fein gestoßen und durchgesiebt hat, rührt man die saure Sahne mit den Eiern und dem Zucker gut durch, mischt den fest geschlagenen Schnee der 7 Eiweißen darunter und backt den Auflauf ½ Stunde lang. Er würde für 4—5 Personen ausreichen.

1162. Omelette soufflé (spr. Ohmlett suffleh).

Man nimmt dazu: 8 Loth Zucker und 8 Eier. Den feingestoßenen Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben, rührt man mit 8 Eigelben und dem Saft einer Citrone recht schaumig und mischt den steifen Schnee von 8 Eiweißen darunter, ebenso einen Löffel voll Kartoffelmehl. Nun läßt man geklärte Butter über langsamem Feuer in einer Eierkuchenpfanne heiß werden, thut ein paar Löffel von der Masse hinein, backt davon ein Omelett von beiden Seiten braun, schüttet es behutsam auf eine Schüssel und bestreut es mit Zucker. Dann backt man ein zweites Omelett, welches man über das erste legt und so etwa 4 Stück von der Masse. Nun bestreut man das oberste Omelett mit Zucker, beträufelt es mit Citronensaft und stellt die Schüssel noch einige Minuten in den Ofen, damit die Omeletts recht heiß werden.

1163. Omelette soufflé (spr. Ohmlett suffleh) mit Confitüren.

Man bereitet eine der unter Nr. 1065—1066 angegebenen Mehlspeisen-Massen, backt davon Omeletts wie in der vorigen Nummer, legt sie mit dazwischen gestrichenem Eingemachten auf einer Schüssel über einander, bestreut sie mit Zucker und backt sie noch eine Viertelstunde bei gelinder Hitze im Ofen.

1164. Omelette soufflé (spr. Ohmlet suffleh) auf eine andere Art.

Man rührt 6 Loth Mehl mit ¼ Quart Sahne, in welcher man eine halbe Stange Vanille hat ausziehen lassen, klar und mit 4 Loth Butter auf dem Feuer zu einer dicken Crême ab. Sobald dieser erkaltet ist, mischt man 8 gelbe Eier und den fest geschlagenen Schnee von 8 Eiweißen darunter. Nun backt man wie in Nr. 1162 drei Omeletts in einer Eierkuchenpfanne, jedoch nur auf einer Seite, schüttet sie auf einen Bogen Papier, bestreicht die nicht gebackene Seite mit Himbeer-Marmelade, rollt die Omelettes auf, legt sie auf eine Schüssel, bestreut sie dick mit Zucker, läßt sie im nicht zu heißen Ofen noch eine Viertelstunde backen und giebt sie, sobald sie gestiegen sind, zur Tafel.

IV. Von den in Schmalz oder Butter ausgebackenen Mehlspeisen und Kuchen.

Geklärte Butter oder Schweineschmalz eignen sich am besten zum Ausbacken, da sie aber beide leicht verbrennen, so thut man gut, zur Hälfte geklärtes Bouillonfett darunter zu mischen. Vor allen Dingen ist erforderlich, daß man nicht zu wenig Fett nehme, damit die auszubackenden Gegenstände reichlich Platz haben, wodurch sie rascher backen und weniger Fett anziehen. Das Fett muß gut erhitzt sein, was man an einem leichten Rauch, der aus demselben aufsteigt, erkennt. Man darf nicht zu viel auf einmal ausbacken und muß die Gegenstände während des Backens öfter umwenden. Sobald sie hinreichend gefärbt sind, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und läßt sie auf einem Tuch oder einem Bogen Löschpapier gut ablaufen, ehe man sie mit Zucker bestreut.

1165. Beignets (spr. Bänghjeh) von Reis.

Man nimmt dazu: 12 Loth Reis, ¾ Quart Milch oder Sahne, 6 Loth Butter, 8 Loth Zucker und 4 Eier. Den gereinigten Reis läßt man mit der Milch und einer Prise Salz langsam ausquellen, thut, wenn er bald gar ist, den Zucker und die Butter dazu, läßt ihn noch kurze Zeit auf dem Feuer und verbindet ihn heiß mit 4 Eigelben und der abgeriebenen Schale einer Citrone. Ist der Reis erkaltet, so formt man die Beignets entweder wie Birnen, oder wie Kugeln oder Walzen, panirt sie in Ei und Semmel und backt sie in heißer Backbutter zu schöner Farbe. Dann bestreut man sie mit Zucker, glacirt sie mit der

glühenden Schaufel, oder über einer Spiritusflamme und giebt sie mit einer Sahnen- oder Vanillen-Sauce, auch wohl mit Frucht-Gelée.

1166. Beignets (spr. Bänghjeh) von Reis mit Aepfeln.

Man nimmt dazu: ¼ Metze Aepfel, 12 Loth Reis, ¾ Quart Milch, 10 Loth Butter, 8 Loth Zucker und 4 Eier. Die geschälten Aepfel werden von den Kernhäusern befreit, in feine Scheiben geschnitten und mit 6 Loth Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben, und 4 Loth Butter weich und kurz eingeschmort. Dann bereitet man die Reismasse wie in der vorigen Nummer, rollt davon 2 Zoll lange und 1½ Zoll dicke Walzen, oder formt diese in einem runden Ausstecher, den man jedesmal in Wasser taucht und panirt die Beignets in Ei und Semmel. Hierauf macht man auf dem einen Ende einer jeden Walze mit einem kleineren Ausstecher einen Einschnitt, backt sie in geklärter Butter zu schöner Farbe, hebt den Deckel ab und höhlt sie aus. Wenn alle beendet sind, so füllt man sie mit den Aepfeln, legt die Deckel wieder auf und richtet die Beignets mit Zucker bestreut auf einer Schüssel an.

1167. Beignets (spr. Bänghjeh) von Reis mit Chocoladen-Crême.

Dazu bereitet man die Beignets wie in der vorigen Nummer und füllt sie mit folgender Chocoladen-Crême: Man rührt 4 Loth Mehl mit 3 ganzen und 3 gelben Eiern und ½ Quart Sahne klar und auf dem Feuer zu einer dicken Crême ab, die man, sobald sie einmal aufstößt, vom Feuer zurück nimmt und mit 4 Loth Butter, 6 Loth Zucker und ¼ Pfund Chocolade, die man mit ganz wenig Wasser aufgelöst hat, vermischt. Ist die Crême etwas verkühlt, so zieht man das zum Schnee geschlagene Weiße von 3 Eiern unter und füllt die Beignets damit.

1168. Beignets (spr. Bängjeh) von Gries.

Man nimmt dazu: 12 Loth Gries, 1 Quart Milch oder Sahne, 6 Loth Butter und 4 Eier. Man quillt den Gries mit der Milch und der Butter dick aus, rührt heiß die 4 Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone und den Zucker darunter und beendet die Beignets, sobald die Masse kalt ist, wie in Nr. 1165. Ebenso kann man die Gries-Beignets wie in Nr. 1166 und 1167 bereiten.

1169. Beignets (spr. Bängjeh) von Mehlspeise.

Man schneidet eine Reis-, Gries-, oder Sächsische Mehlspeise in dünne viereckige oder runde Scheiben, bestreicht eine Scheibe mit Frucht-Marmelade und legt eine andere unbestrichene darauf. Wenn alle Beignets so beendet sind, panirt man sie in Ei und Semmel, backt sie in heißer Butter oder Schmalz zu schöner Farbe und giebt eine Weinschaum-Sauce dazu.

1170. Beignets (spr. Bängjeh) von Nudeln.

Man nimmt dazu: 6 Eier, ¾ Quart Milch, ¼ Pfund Zucker und 6 Loth Butter. Nachdem man von 2 Eiern mit dem nöthigen Mehl Nudeln gemacht, kocht man diese mit der Milch, in welcher man eine halbe Stange Vanille ausgezogen, dem Zucker und der Butter weich und dick ein und verbindet sie heiß mit 4 Eiern und einigen zerbröckelten bitteren Makronen. Dann formt man, sobald die Masse kalt ist, runde oder ovale Beignets davon, panirt sie in Ei und Semmel und beendet sie weiter wie in Nr. 1165.

1171. Beignets (spr. Bängjeh) von Kartoffeln.

Man nimmt dazu: 1 Pfund gekochte und durchgestrichene oder feingeriebene Kartoffeln, 8 Loth Butter, 4 Eier, 6 Loth Zucker und etwas kandirte Orangenblüthe. Man rührt die Butter mit 4 Eigelben, dem Zucker und den Kartoffeln zu Sahne, fügt die feingehackte Orangenblüthe hinzu und formt runde oder walzenförmige Beignets daraus, die man nach Angabe von Nr. 1165 fertig macht.

1172. Beignets von Vanillen-Crême (spr. Bängjeh von Waniljen-Krähm).

Man nimmt dazu: 4 Loth Kartoffelmehl, 6 Eier, 6 Loth Zucker, ¼ Quart Sahne und eine halbe Stange Vanille. Sobald man die Vanille in der Sahne ausgezogen hat, rührt man diese, wenn sie erkaltet ist, mit 4 ganzen Eiern, dem Zucker, dem Kartoffelmehl und einer Prise Salz klar und auf dem Feuer zu einer dicken Crême ab, die man heiß mit 2 Eigelben verbindet und etwa fingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Blech streicht. Ist die Crême erkaltet, so sticht man sie mit einem runden Ausstecher, den man in Wasser taucht, zu thalergroßen Beignets aus, panirt sie in Ei und geriebener Semmel und backt sie in heißer Butter zu schöner Farbe. Diese Beignets giebt man ohne Sauce und mit Zucker bestreut zur Tafel.

1173. Beignets von Chocoladen-Crême (spr. Bängjeh von Schocoladen-Krähm).

Man mischt unter die in der vorigen Nummer beschriebene Masse ¼ Pfund geriebene Chocolade und vollendet die Beignets in derselben Art.

1174. Beignets (spr. Bängjeh) von Dunst-Crême à l'Anglaise, spr. Krähm a Langlähs').

Man nimmt dazu: ½ Quart Sahne, ¼ Pfund Zucker, 8 Eier und eine halbe Stange Vanille. Man läßt die Vanille in der Sahne ausziehen, quirlt diese, wenn sie erkaltet ist, mit 4 ganzen und 4 gelben Eiern und dem Zucker klar, gießt die Masse durch ein Sieb und füllt sie in kleine mit Butter ausgestrichene Tassenköpfe oder Becherformen. Dann setzt man diese in ein Geschirr mit kochendem Wasser, deckt einen Deckel darüber und läßt sie in mäßiger Hitze nur ziehen, nicht kochen, bis die Crême fest geworden ist. Nun stürzt man diese aus den Formen und schneidet sie, wenn sie erkaltet ist, in fingerdicke Scheiben, die man in einem nach Nr. 51 bereiteten Ausbackteig taucht und in heißem Backfett zu schöner Farbe backt. Man bestreut sie mit gestoßenem Zucker und glacirt sie mit der glühenden Schaufel.

1175. Beignets (spr. Bänghjeh) von Aepfeln.

Man nimmt dazu große recht mürbe Aepfel, schneidet jeden Apfel in 3—4 Scheiben, sticht mit einem Apfelausstecher das Kernhaus aus, schält die Aepfelscheiben und marinirt sie mit gestoßenem Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben, und etwas Rum. Dann bereitet man folgenden Ausbackteig: 12 Loth Mehl rührt man mit zwei gelben Eiern, ½ Loth trockner Hefe und Weißbier oder Wasser zu einem glatten, dickflüssigen Teig und mischt einen Löffel Provencer-Oel, Salz und den Schnee von 2 Eiweißen dazu. Nun taucht man so viel Aepfelscheiben, als bequem in dem zum Ausbacken bestimmten Geschirr Platz haben, in den Teig, legt sie in die heiße Backbutter und backt sie, indem man sie umwendet, zu schöner Farbe. Hat man sie auf Löschpapier abtropfen lassen, so bestreut man sie mit Zucker und glacirt sie mit der Schaufel.

1176. Beignets (spr. Bänghjeh) von Aprikosen.

Die Aprikosen werden in Hälften geschnitten, geschält und wie die Aepfel in der vorigen Nummer marinirt und ausgebacken. Will man eingemachte Aprikosen dazu verwenden, so muß man sie gut abtropfen lassen, ehe man sie in den Teig taucht.

1177. Beignets (spr. Bänghjeh) von Pfirsichen.

Man bereitet sie wie die Beignets von Aprikosen.

1178. Beignets (spr. Bänghjeh) von Kirschen.

Man kocht die ausgesteinten Kirschen wie zum Compot nach Nr. 998, läßt sie auf einem Durchschlag gut abtropfen, wickelt immer 4 Kirschen in ein Stück angefeuchtete Oblate, panirt sie entweder in Ei und Semmel, oder taucht sie in einen Ausbackteig und backt sie in heißer Backbutter zu schöner Farbe. Man bestreut sie mit Zucker und Zimmet, oder glacirt sie mit der glühenden Schaufel.

1179. Beignets (spr. Bänghjeh) von Pflaumen.

Die Pflaumen, welche recht reif sein müssen, werden geschält, von den Steinen befreit, doch so, daß sie ganz bleiben, wie die Aepfel in Nr. 1175 marinirt und ausgebacken. Gebackene Pflaumen kocht man zum Compot, nimmt die Steine heraus, trocknet die Pflaumen gut ab und beendet die Beignets wie oben.

1180. Beignets (spr. Bänghjeh) von Erd- und Himbeeren.

Man marinirt die Früchte roh mit Zucker und bereitet die Beignets wie in Nr. 1178

1181. Beignets (spr. Bänghjeh) von Apfelsinen.

Man schält die Apfelsinen mit der Hand, ohne die weiße Haut zu zerreißen, damit der Saft nicht herausfließt, theilt sie in 4 oder mehr Theile, die man wie die Aepfel in Nr. 1175 marinirt u. s. w.

1182. Englische Schnitte.

Man nimmt dazu: ½ Pfund Mehl, 8 Eier, ¼ Quart Milch und 3 Loth Zucker. Man rührt das Mehl mit der Milch, 4 ganzen und 4 gelben Eiern, dem Zucker und einer Prise Salz klar, gießt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, läßt sie im bain-marie kochen,

bis sie fest geworden, ohne sich aber zu färben, stülpt sie aus der Form und läßt sie erkalten. Dann schneidet man die Masse in fingerdicke viereckige Stücke, sticht diese in der Mitte mit einem kleinen runden Ausstecher aus, macht an den Ecken und Seiten leichte Einschnitte mit dem Messer und thut nun die Stücke in heiße Backbutter oder Schmalz, in welcher man sie unter öfterem Rütteln der Kasserolle zu schöner Farbe backt. Sind alle beendigt, so bestreut man sie mit Zucker und Zimmet und legt in die Mitte einer jeden Schnitte eine eingemachte Kirsche.

1183. Schneebälle.

Man nimmt dazu: ½ Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 4 Loth Zucker, etwas Salz und ¼ Quart Milch. Man läßt die Milch mit der Butter, dem Zucker und Salz aufkochen, rührt rasch das Mehl mit einem Mal hinein und brennt den Teig auf dem Feuer ab, bis er sich von der Kasserolle löst. Nach dem Erkalten mischt man nach und nach 6—8 ganze Eier, oder 6 ganze Eier und den Schnee von 2 Eiweißen hinein, formt mit einem Eßlöffel kleine runde Kugeln von der Größe einer Muskatnuß und läßt diese unter fortwährendem Schütteln der Kasserolle in heißer Backbutter oder Schmalz zu schöner Farbe backen und auf Löschpapier abtropfen. Beim Anrichten bestreut man sie mit Zucker und giebt eine Vanillen-Sauce dazu. Da die Masse beim Backen sehr steigt, so thut man nicht zu viel Kugeln auf einmal in das Fett.

1184. Schneebälle auf eine andere Art.

Nachdem man dieselbe Masse wie in der vorigen Nummer bereitet, rollt man davon Kugeln von der Größe einer kleinen Wallnuß, drückt diese etwas platt, läßt sie nur einige Augenblicke in nicht zu heißem Backfett steif werden und nimmt sie dann heraus. Sobald sie kalt geworden, macht man auf der oberen Fläche mit der Messerspitze einen runden Einschnitt und ebenso einen leichten Einschnitt rings um die Seite. Dann backt man die Schneebälle, welche dabei gerade in die Höhe steigen, wie kleine Pasteten, nochmals im nicht zu heißen Fett zu schöner Farbe, bestreut sie mit Zucker und legt eine eingemachte Kirsche auf jeden.

1185. Spritzkuchen.

Man nimmt dazu: ½ Pfund Mehl, 8 Loth Butter, 3 Loth Zucker, ¼ Quart Milch und 7 Eier. Man kocht die Milch mit der Butter, dem Zucker, auf welchem man etwas Citronenschale abgerieben, und etwas

Salz auf, schüttet das Mehl dazu und brennt es zu einem festen Teig ab, den man heiß mit 2 ganzen Eiern vermischt. Ist er erkaltet, so rührt man nach und nach 5 ganze Eier, oder 4 ganze und 3 gelbe Eier dazu. Nun füllt man die Masse in eine blecherne Spritze, in welche man statt der Dille einen Stern hineingelegt (hat man keine Spritze, so macht man eine große Düte von starkem Papier, füllt die Masse hinein und schneidet die Spitze der Düte ab, so daß eine Oeffnung, nicht so stark wie der kleine Finger, entsteht), und spritzt auf ein rundes Blatt Papier, welches man durch die heiße Backbutter gezogen, Ringe oder S. Dann legt man das Papier mit den Kuchen in die heiße Backbutter, nimmt es, sobald die Kuchen davon losgelassen, wieder heraus, backt diese nun, indem man sie öfter umwendet, unter fortwährendem Rütteln der Kasserolle zu schöner Farbe und läßt sie auf Löschpapier abtropfen. Man bestreut nun die Spritzkuchen entweder mit Zucker und Zimmet oder mit einer Glace, die man aus feingestoßenem Zucker, welche man mit etwas Citronensaft und Wasser ziemlich dickflüssig angerührt hat, bereitet, und läßt sie einige Minuten im Ofen trocknen.

1186. Schlüsselkuchen.

Man streicht die wie zu den Schneebällen in Nr. 1183 bereiteten Masse fingerdick auf einen flachen Deckel, sticht davon mit dem Ring eines kleinen Schlüssels, den man öfter in die Backbutter taucht, haselnußgroße Häufchen in die heiße Backbutter und vollendet sie wie die Schneebälle.

1187. Krausgebackenes.

Man nimmt dazu: ½ Pfund Mehl, 4 Loth Zucker, 3 Loth Butter, 2 ganze Eier und einen Tassenkopf voll Sahne. Man knetet von den genannten Zuthaten einen Teig, rollt ihn messerrückendick aus, schneidet entweder mit dem Messer oder mit dem Backrade 2 Finger breite und einen Finger lange Stücke, schlitzt sie in der Mitte ein wenig auf und schürzt das eine Ende durch die Oeffnung. Nun backt man sie unter fortwährendem Schütteln der Kasserolle in heißer Backbutter zu schöner Farbe und bestreut sie nach dem Abtropfen auf Löschpapier mit Zucker und Zimmet.

1188. Krausgebackenes mit Mandeln.

Man mischt unter die eben beschriebene Masse ¼ Pfund feingeriebene Mandeln und beendet die Kuchen wie in der vorigen Nummer.

1189. Pfannkuchen, Fastnachtskrapfen.

Je nachdem man die Pfannkuchen feiner oder gewöhnlicher bereiten will, verwendet man eine der drei nachstehenden Massen:

1) 1 Pfund Mehl, 14 Loth Butter, 4 Loth Zucker, 3 Loth trockene Hefen (Gest, Germ) oder 1½ Tassenköpfe dicke Bierhefen, 1 Loth gestoßene bittere Mandeln, 6 Eidotter und ⅛ Quart Milch.

2) 1 Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 4 Loth Zucker, 2 Loth Hefen oder einen Tassenkopf voll Bierhefen, 8 Eidotter oder 4 ganze Eier und ⅛ Quart Milch.

3) 1 Pfund Mehl, 6 Loth Butter, 4 Loth Zucker, 2 Loth Hefen, 4 ganze Eier und ⅜ Quart Milch.

Die Bereitungsart ist folgende: Etwa den dritten Theil des erwärmten Mehles rührt man mit der lauwarmen Milch, in welcher man die Hefen aufgelöst, zu einem lockeren Teig und läßt diesen (man nennt ihn Hefenstück) an einem warmen Orte aufgehen. Inzwischen verbindet man das übrige Mehl mit den Eiern, einer Prise Salz, dem Zucker, der abgeriebenen Schale einer Muskatnuß, den Mandeln, etwas lauwarmer Milch und dem Hefenstück, fügt unter fortwährendem Schlagen mit dem Holzlöffel die halbzerlassene Butter hinzu und schlägt den Teig etwa eine Viertelstunde lang, bis er feinblasig geworden ist. Dann streut man etwas Mehl darüber und läßt ihn an einem warmen Ort ein wenig aufgehen. Hierauf arbeitet man den Teig wieder zusammen, schüttet ihn auf den mit Mehl bestreuten Tisch, rollt ihn einen halben Finger dick aus und macht nun mit einem 2½ Zoll im Durchmesser haltenden Ausstecher oder mit einem Weinglase leichte Eindrücke auf den Teig. Nachdem man dann denselben leicht mit Wasser bestrichen, setzt man in die Mitte eines jeden durch den Ausstecher bezeichneten Kreises ein Häufchen Fruchtmus (siehe unten) von der Größe einer Muskatnuß, sticht mit demselben Ausstecher ebenso viel runde Platten aus dem Teige, legt diese über die mit Mus bedeckten Kreise, drückt den Teig rings um die Füllung fest und sticht die Pfannkuchen mit einem kleineren Ausstecher aus. Nun legt man sie auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen,*) thut nach der Größe des Geschirres, in welchem man sie backen will, 6—8 Stück in das nicht zu heiße Schmalz und backt sie, indem man sie umwendet, von beiden Seiten zu schöner

*) Man darf sie indessen nicht zu hoch aufgehen lassen, weil sie sonst beim Backen zu viel Fett aufnehmen und dadurch schwer werden.

rothbrauner Farbe. Sobald sie gar sind, legt man sie auf Löschpapier und bestreut sie mit feingestoßenem Zucker.

Die unter 2 und 3 angegebenen Massen kann man auch mit der in Milch aufgelösten Hefe anrühren, ohne ein Hefenstück zu machen. Will man die Pfannkuchen glaciren, so rührt man feingestoßenen Zucker mit etwas Citronensaft und Rum oder Arac zu einer dickflüssigen Glace, bestreicht die Pfannkuchen damit und läßt sie einige Minuten im Ofen nachtrocknen. Zur Füllung verwendet man Aprikosen-, Pflaumen-, Himbeer- oder Kirsch-Marmelade, oder auch Pflaumen- oder Kirschmus, welches man recht süß gemacht und nach Belieben mit einigen gestoßenen bitteren Mandeln oder mit Citronenschale vermischt hat; doch müssen diese Füllungen ziemlich steif sein, damit sie nicht beim Backen auslaufen.

1190. Butterkränze.

Man verwendet dazu: 1 Pfund Mehl, 6 Loth Butter, 4 Loth gestoßene Mandeln, 1 ganzes und 4 gelbe Eier, 1 Eßlöffel Rosenwasser, 4 Loth Zucker, etwas gestoßene Muskatblume, Citronenschale und 2 Loth Hefen. Nachdem man die Hefen in der lauwarmen Milch verdünnt hat, rührt man das Mehl damit so wie mit den übrigen Zuthaten zu einem Teig an, den man tüchtig mit dem Löffel schlägt und nun gehen läßt. Dann arbeitet man ihn wieder zusammen, formt davon mit Mehl kleine Kränze, die man rings herum mit dem Messer einkerbt und auf einem mit Mehl bestäubten Brette aufgehen läßt. Sie werden wie die Pfannkuchen in heißem Fett ausgebacken, dürfen sich jedoch nur hellbraun färben. Man bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

1191. Rissoles (spr. Rissohl) mit Confitüren.

Man nimmt dazu Abgang von Butterteig, oder ½ Pfund achtmal geschlagenen Butterteig (siehe Nr. 933), rollt denselben so dünn wie möglich aus, bestreicht ihn mit Ei, setzt ungefähr 3 Finger breit vom untern Rande kleine Häufchen von Fruchtmarmelade 3 Zoll von einander entfernt, klappt den freigebliebenen Teig über, drückt ihn rings um das Eingemachte fest und sticht mit einem runden Ausstecher Halbmonde aus. Hat man alle Rissoles beendigt, so panirt man sie in Ei und Semmel und backt sie in nicht zu heißer Backbutter zu schöner Farbe. Nachdem sie auf Löschpapier abgetropft sind, bestreut man sie mit Zucker.

1192. Profitrolles (spr. Profitroll).

Man nimmt dazu: 1 Pfund Mehl, 4 Loth Zucker, 8 Loth Butter, 2 ganze Eier, ¼ Quart Milch und 2 Loth trockene oder einen Tassenkopf voll dicke Bierhefen. Man löst die Hefen in der Milch auf und macht davon mit etwa einem Drittel des Mehles einen lockeren Teig, den man an einem warmen Ort aufgehen läßt. Inzwischen rührt man das übrige Mehl mit den Eiern, dem Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, etwas Salz und lauwarmer Milch zu einem ziemlich festen Teig an, mischt das aufgegangene Hefenstück und die halb geschmolzene Butter dazu, schlägt den Teig mit dem Holzlöffel, bis er feinblasig wird und formt dann mit Mehl kleine runde Brödchen, wie eine Wallnuß groß, daraus. Sobald diese aufgegangen sind, backt man sie im nicht zu heißen Ofen zu schöner Farbe, reibt, nachdem sie erkaltet sind, die Rinde leicht ab, schneidet ein kleines Loch in den Boden der Brödchen und höhlt sie aus. Dann füllt man sie mit Frucht-Marmelade, oder einer nach Nr. 1167 bereiteten Chocoladen-Crême, bedeckt mit dem ausgeschnittenen Stück die Oeffnung des Bodens, verklebt sie mit Ei und panirt die Brödchen in Ei und Semmel. Nachdem man sie in heißer Butter zu schöner Farbe gebacken, bestreut man sie mit Zucker und giebt eine Weinschaum-Sauce nach Nr. 1019 dazu.

1193. Voulcains (spr. Wulkängh).

Dieselben Brödchen wie in der vorigen Nummer durchsticht man mehrere Male mit der Messerspitze, übergießt sie öfter mit kalter, gesüßter Milch, drückt die Brödchen, sobald sie aufgeweicht sind, leicht aus, panirt sie in Ei und Semmel und backt sie in heißer Backbutter aus. Man bestreut sie mit Zucker und giebt sie mit einem Weinschaum oder mit einer Frucht-Sauce.

1194. Ausgebackene Plinsen mit Makronen-Crême.

Man backt von der in Nr. 1130 angegebenen Masse Plinsen, bestreicht sie mit einer Crême, die man von 4 Eigelben, 6 Loth Zucker, 2 Löffel Mehl, 4 Loth Makronen und ¼ Quart Sahne auf dem Feuer glatt abgerührt und mit dem Schnee von 2 Eiern vermischt hat. Dann rollt man die Plinsen auf, schneidet die Enden grade, panirt sie in Ei und Semmel, oder taucht sie in einen Ausbackteig nach Nr. 15 und backt sie in Backbutter zu schöner Farbe. Man bestreut sie mit Zucker und glacirt sie mit der glühenden Schaufel.

1195. Ausgebackene Plinsen mit Confitüren.

Man bestreicht die Plinsen mit Aepfel-, Himbeer- oder Aprikosen-Marmelade und beendet sie nach Angabe der vorigen Nummer.

1196. Käsekeulchen.

Man nimmt dazu: 1 Pfund Mehl, 8 Loth Butter, 6 Loth Zucker, 8 Eigelbe, 1 Pfund weißen Käse (Topfen), 2 Loth trockene oder einen Tassenkopf voll dicke Bierhefen, ¼ Pfund kleine Rosinen und ¼ Quart Milch. Das Mehl rührt man mit den in der lauwarmen Milch aufgeweichten Hefen zu einem nicht zu lockeren Teig, den man an einem warmen Orte aufgehen läßt. Während der Zeit rührt man die Butter mit den Eigelben zu Sahne und thut nach und nach den Käse, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Salz, den aufgegangenen Teig und zuletzt die Rosinen dazu. Dann formt man von dem Teig mit Mehl fingerlange Würstchen oder kleine Kugeln, oder man rollt ihn einen halben Finger dick aus und sticht mit 2 runden Ausstechern, von denen der eine um die Hälfte kleiner als der andere, runde Kränze aus. Nun legt man die Käsekeulchen auf ein Blech, welches man leicht mit Mehl bestreut, läßt sie aufgehen und in nicht zu heißer Backbutter zu schöner Farbe backen. Nachdem sie auf Löschpapier abgetropft sind, bestreut man sie mit Zucker und Zimmet.

1197. Gebackene Hollunderblüthe.

Die Hollunderblüthe wird gereinigt, in einen etwas dünnen Ausbackteig (siehe Nr. 15) getaucht und in heißer Backbutter ausgebacken. Man bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Ebenso bereitet man die Blüthe der ächten Akazie, die einen vorzüglichen Geschmack hat.

Sechszehnter Abschnitt.

Von den Milch- und Eierspeisen.

1198. Milchreis.

Ein halbes Pfund gereinigten und mehrere Male gebrühten Reis setzt man mit 2 Quart Milch und etwas Salz zum Feuer, läßt ihn ankochen und dann etwa ½—¾ Stunden langsam kochen, bis er weich aber noch körnig ist. Dann rührt man ein wenig Butter und Zucker dazu, richtet ihn auf einer Schüssel an und bestreut ihn mit Zucker und Zimmet. Der Reis darf nicht zu dick sein und wird noch besser, wenn man ihn mit Sahne kocht.

1199. Milchreis mit Aepfeln.

Man kocht den Reis wie in der vorigen Nummer, thut aber eine halbe Stange Vanille dazu. Eine viertel Metze Borsdorfer Aepfel schneidet man in Hälften, schält sie, befreit sie von den Kernhäusern und kocht sie mit Zucker, Citronenschale und Wasser wie in Nr. 1005 zum Compot. Nun richtet man den Reis auf einer runden Schüssel an, streicht ihn glatt, umkränzt ihn mit den Aepfeln, die man warm gestellt hat, verziert ihn mit eingemachten Früchten und bitteren und süßen Makronen und übergießt das Ganze mit dem kurz eingekochten Saft der Aepfel.

1200. Reis au caramel (spr. oh karamehl).

Man nimmt dazu: ½ Pfd. Reis, ½ Quart Sahne, eine halbe Stange Vanille und 12 Loth Zucker. Man läßt den gereinigten Reis mit der Sahne, in welcher man die Vanille ausgezogen, und einer Prise Salz in ¾ Stunden langsam gar kochen. Kurze Zeit vorher rührt man etwa 2 Loth gestoßenen Zucker auf gelindem Feuer, bis er anfängt, sich röthlich braun zu färben, doch darf er nicht bitter werden, löst ihn mit einem wenig Wasser auf und mischt ihn unter den Reis. Diesen richtet man auf einer Schüssel an, streicht ihn glatt, bestreut ihn dick mit dem übrigen gestoßenen Zucker und glacirt ihn mit der glühenden Schaufel.

1201. Milchreis mit Kürbis.

Man schneidet den Kürbis in kleine Stücke, kocht ihn mit Milch, Zucker, Zimmet und Citronenschale zu einem dicken Brei, streicht diesen

durch einen Durchschlag und vermischt ihn mit dem nach Nr. 1199 bereiteten Milchreis, den man nach dem Anrichten mit Zucker und Zimmet bestreut.

1202. Milchreis mit Aprikosen.

Man nimmt dazu: ½ Pfd. Reis, 1¼ Quart Sahne, ½ Pfd. süße und 1 Loth bittere Mandeln, 12 Aprikosen und ½ Pfund Zucker. Die Mandeln werden mit etwas Sahne gestoßen und in die kochende Sahne gerührt, die man, nachdem man sie verdeckt noch einige Zeit hat an der Seite des Feuers stehen lassen, durch ein Tuch preßt. Nun läßt man sie nochmals aufkochen, thut den gebrühten und verlesenen Reis und eine Prise Salz hinein und läßt ihn wie in Nr. 1199 langsam weich aber körnig kochen. Ist er beinahe gar, so rührt man 6 Loth Zucker und ein kleines Stückchen frische Butter darunter. Die Aprikosen schneidet man in Hälften, schält sie und kocht sie mit dem übrigen Zucker und etwas Wasser wie zum Compot weich, den Saft aber kurz ein. Beim Anrichten garnirt man den Reis mit den Aprikosen und eingemachten Früchten und überzieht ihn mit dem Saft der Aprikosen.

1203. Milchnudeln.

Man macht von 2 ganzen Eiern mit dem nöthigen Mehl Nudeln, läßt 1 Quart Milch mit etwas Zucker, Butter, Citronenschale und Salz aufkochen, schüttet die Nudeln hinein und kocht sie in einer Viertelstunde gar. Nach dem Anrichten bestreut man sie mit Zucker und Zimmet. Man kann auch den dritten Theil der Nudeln roh in heißer Backbutter gelb backen, mit Zucker und Zimmet bestreuen und die Milchnudeln damit umkränzen.

1204. Milchhirse.

Eine viertel Metze Hirse brüht man mehrere Male in kochendem Wasser ab, gießt 1½ Quart Milch dazu und läßt sie mit etwas Salz unter öfterem Umrühren langsam gar kochen. Man richtet sie auf einer Schüssel an und bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

1205. Schwaden in Milch.

Die Schwaden, Gras- oder Mannagrütze, wäscht man ein paar Mal mit warmem Wasser ab und kocht sie wie die Milchhirse, nimmt aber etwas weniger Milch, weil die Schwaden nicht so sehr quellen.

1206. Buchweizengrütze in Milch.

Man wäscht die Grütze mit heißem Wasser ab, läßt sie mit Milch, einem wenig Salz und Butter ausquellen und giebt sie mit brauner Butter oder mit Zucker und Zimmet bestreut zur Tafel.

1207. Kascha.

Dazu nimmt man recht grobe Buchweizengrütze, wäscht sie mit heißem Wasser, läßt sie mit Salz, Wasser und einem guten Stück Butter aufkochen und stellt sie verdeckt in einen mäßig heißen Ofen. Nach 2—3 Stunden entfernt man die obere harte Schicht, schüttet die Grütze, welche ganz trocken und körnig sein muß, auf eine Schüssel und giebt kochende Sahne apart dazu. Man kann die Grütze auch mit Zucker und Zimmet bestreuen.

1208. Mehlklümpchen in Milch.

Man macht von 8 Loth Mehl mit einem ganzen und einem gelben Ei, etwas Salz und Milch einen festen Teig, hackt denselben mit dem Messer zu kleineren und größeren Klümpchen, schüttet diese in 1 Quart kochende Milch, thut ein wenig Zucker, Salz und Butter dazu und läßt sie auf gelindem Feuer unter öfterem Umrühren zu einem nicht zu dicken Brei kochen. Man bestreut denselben beim Anrichten mit Zucker und Zimmet.

1209. Rahmbrei mit Rameln.

Zu den Rameln rührt man 4 Loth Mehl mit etwas Salz, einem wenig Zucker und ³/₈ Quart Milch klar und auf dem Feuer zu einem glatten Brei ab. Dann läßt man eine Eierkuchen-Pfanne auf dem Feuer heiß werden, bestreicht sie vermittelst eines Pinsels mit geklärter Butter, thut einige Löffel von dem Mehlbrei hinein und läßt ihn auseinander laufen, so daß der ganze Boden der Pfanne davon bedeckt ist. Sobald der Brei sich an den Boden angesetzt hat, streicht man den noch weichen Brei aus der Pfanne zu dem übrigen. Die angesetzte Lage läßt man sich röthlich braun färben, nimmt dann die Pfanne vom Feuer, schneidet die fest an derselben sitzenden Rameln in längliche Vierecke, stößt sie mit einer eisernen Mehlspeisen-Schaufel von der Pfanne los und dreht sie wie einen Hobelspan zusammen. Man muß dabei sehr rasch verfahren, da sie sehr schnell spröde werden und dann zerbrechen. Hierauf reinigt man die Pfanne, bestreicht sie mit geklärter Butter und wiederholt das be-

schriebene Verfahren, bis der ganze Brei zu Rameln gebacken ist, die man warm stellt, damit sie nicht weich werden. Nun bereitet man den Rahmbrei folgendermaßen: Man rührt 6 Loth Mehl mit ½ Quart kalter Sahne klar, gießt ½ Quart kochende Sahne, in der man eine halbe Stange Vanille hat ausziehen lassen, unter fortwährendem Rühren dazu und kocht davon mit etwas Salz und 2 Eßlöffel voll Zucker einen Brei, den man dann an der Seite des Feuers noch eine halbe Stunde langsam kochen läßt, doch muß man ihn oft umrühren, damit er nicht anbrennt. Beim Anrichten gießt man ihn in eine silberne Kasserolle oder in eine tiefe Porzellan-Schüssel und mischt die Rameln, die beim Drehen zerbrochen sind, hinein, während man mit den ganz gebliebenen den Brei besteckt.

1210. Crême patissière (spr. Krähm patissiähr) **von Vanille mit Caramel.**

Man nimmt dazu: 6 Loth Mehl, 6 Eier, ½ Quart Sahne, ½ Pfd. Zucker, ¼ Pfund Butter und eine halbe Stange Vanille. Nachdem man die Vanille in der Sahne hat ausziehen lassen, rührt man diese, sobald sie erkaltet ist, mit dem Mehl, mit 3 ganzen und 3 gelben Eiern und ¼ Pfund Zucker auf dem Feuer zu einer dicken Crême ab, rührt dann die Butter, die man zergehen und ganz wenig braun hat werden lassen, dazu, sowie den festen Schnee von 3 Eiweißen. Inzwischen kocht man das andere Viertelpfund Zucker mit etwas Wasser auf raschem Feuer ein, bis er sich ein wenig braun färbt, nimmt ihn vom Feuer, läßt ihn einige Augenblicke stehen, taucht einen silbernen Löffel oder Gabel hinein, schwenkt diese in der Luft rasch hin und her, so daß der Zucker in einem langen Faden davon über den Stiel eines Holzlöffels, den man in der linken Hand hält, fällt*). Hat man eine Partie Fäden auf dem Löffelstiel, so nimmt man sie ab und legt sie auf den reinen Tisch. Ist der größte Theil des Zuckers zu Fäden gesponnen, so gießt man den übrigen tropfenweise unter die Crême, richtet sie in einer tiefen Porzellan-Schüssel an und bedeckt sie mit den Zuckerfäden.

1211. Crême patissière (spr. Krähm patissiähr) **von Mandeln.**

Die Masse ist dieselbe, wie in der vorigen Nummer, nur läßt man statt der Vanille ¼ Pfund süße und einige bittere gestoßene Mandeln in der Sahne ausziehen, preßt diese durch ein Tuch und bereitet die Crême weiter wie in Nr. 1210.

---

*) Dies Verfahren nennt man den Zucker spinnen, es wird später nochmals ausführlicher beschrieben werden.

1212. Crême patissière (spr. Krähm patissiähr) von Kaffee.

Man brennt ¼ Pfund Mokka-Kaffee nicht zu braun, schüttet ihn in die kochende Sahne, läßt diese einige Zeit verdeckt damit ziehen und verfährt dann weiter wie in Nr. 1210.

1213. Crême patissière (spr. Krähm patissiähr) von Chocolade.

Nachdem man die Crême wie in Nr. 1210 ohne Vanille bereitet hat, mischt man ¼ Pfund aufgelöste Chocolade darunter.

1214. Eier zu kochen.

Man wäscht die Eier mit Wasser und Salz recht rein ab, läßt Wasser in einer hinreichend großen Kasserolle kochen, thut die Eier, wo möglich auf einmal, behutsam hinein und kocht sie 3 Minuten, wenn man sie weich haben will. Ein anderes Verfahren besteht darin, daß man die Eier gleich nach dem Hineinlegen vom Feuer zurücknimmt und verdeckt 10 Minuten lang stehen läßt. Um die Eier pflaumenweich zu kochen, läßt man sie 4 Minuten kochen, sollen sie aber abgeschält zur Gemüse-Garnitur verwendet werden, so kocht man sie 5 Minuten lang, thut sie dann sogleich in kaltes Wasser, schält sie nach dem Abkühlen behutsam ab und läßt sie vor dem Anrichten in gesalzenem Wasser wieder warm werden. Sollen die Eier hart werden, so kocht man sie 10 Minuten.

1215. Verlorne Eier.

Dieselben sind schon in Nr. 73 beschrieben.

1216. Setzeier, Spiegeleier.

Man macht sie entweder in einem irdenen oder eisernen Geschirr, welches mit runden Vertiefungen versehen ist, oder in einer eisernen Eierkuchen-Pfanne. Man läßt ein gutes Stück Butter darin gelb werden, schlägt die Eier neben einander hinein, doch nimmt man sich in Acht, daß die Gelben nicht auseinander laufen, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und läßt sie auf nicht zu starkem Feuer braten, bis das Weiße fest geworden. Nun sticht man sie mit einem runden Ausstecher von der Größe der Eier aus, oder schneidet sie mit dem Messer von einander, wendet sie behutsam um und läßt sie noch einige Augenblicke auf dem Feuer, damit das Gelbe sich ein wenig verdichtet. Auf eine andere Art hält man eine glühende Schaufel einige Augenblicke über die Eier und

macht sie, ohne sie umzuwenden, fertig. Man ißt sie entweder so, oder verwendet sie als Gemüse-Garnitur zu Spinat, Sauerampfer u. s. w.

1217. Rühreier.

Man sehe unter Nr. 330—334.

1218. Saure Eier.

Man macht Setzeier wie in Nr. 1216, richtet sie auf einer Schüssel an, kocht ein wenig Bratenjus mit Salz, Pfeffer und Essig auf und gießt sie über die Eier, oder man kocht Eier in 5 Minuten pflaumenweich, schält sie ab, schneidet sie in Hälften und legt sie, ohne daß das Gelbe ausfließt, auf eine Schüssel. Dann bereitet man eine saure Speck-Sauce nach Nr. 229 und gießt sie über die Eier.

1219. Saure Eier mit Speck.

Man schneidet Speck in dünne, einen Zoll große viereckige Scheiben, bratet sie in der Eierkuchen-Pfanne von beiden Seiten braun, schlägt die Eier wie zum Setzei neben einander über den Speck, kehrt sie, sobald das Weiße sich verdichtet und man sie von einander geschnitten, behutsam um, richtet sie nach einigen Augenblicken auf einer Schüssel an und gießt ein wenig aufgekochten Essig darüber.

1220. Eier à la Bechamel (spr. a la Beschamell).

Man macht verlorne Eier nach Nr. 73, oder kocht nach Nr. 1214 in 4 Minuten pflaumenweiche Eier, schält sie ab, erwärmt sie in warmem Salzwasser, richtet sie auf einer Schüssel an und giebt eine Bechamel-Sauce nach Nr. 188 darüber. Man kann die Eier auch hart kochen, abschälen, in Scheiben schneiden, in der Bechamel-Sauce heiß machen und dann anrichten.

1221. Eier mit holländischer Sauce.

Man bereitet und richtet die Eier wie in der vorigen Nummer an und giebt eine pikante holländische Sauce nach Nr. 235 darüber.

1222. Eier mit Mostrich-Sauce.

Das Verfahren ist dasselbe, wie in Nr. 1220, nur gießt man eine nach Nr. 196 bereitete Mostrich-Sauce darüber.

1223. Farcirte Eier.

Ein Dutzend hartgekochte Eier schält man ab, schneidet sie der Länge nach in 2 Hälften, nimmt das Gelbe heraus und rührt dies mit eben so viel Butter, 4—5 rohen Eigelben, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und etwas gehackter Petersilie recht fein und fügt ⅛ Pfund geriebenen Parmesankäse und 2 Loth geriebene Semmel hinzu. Mit dieser Farce füllt man die Eierhälften so hoch, daß sie so groß wie ein ganzes Ei werden, streicht sie mit dem in Wasser getauchten Messer recht glatt und legt sie in einen mit Butter ausgestrichenen Kasserolldeckel. Dann gießt man ein wenig Bouillon unter, bedeckt die Eier mit einem Butterpapier und macht sie im mäßig heißen Ofen in etwa 10 Minuten gar. Nachdem man sie angerichtet, übergießt man sie mit einer kräftigen Frikassee- oder Bechamel-Sauce nach Nr. 189 und 188.

1224. Farcirte Eier mit Vanillen-Sauce.

Wenn man die harten Eier in 2 Hälften geschnitten, rührt man die Dottern mit eben so viel Butter, mit 6 Loth Zucker, einigen gestoßenen bitteren Mandeln und 4 Eigelben und mischt ein wenig geriebene Semmel und einige gereinigte Corinthen darunter. Hierauf formt man die Eier wie in der vorigen Nummer, legt sie in einen mit Butter bestrichenen Kasserolldeckel, bedeckt sie mit Papier, macht sie im Ofen gar und giebt eine Vanillen-Sauce nach Nr. 1015 dazu.

1225. Eierkuchen, Pfannkuchen.

Man kann ihn auf verschiedene Art zusammenstellen und nimmt, je nachdem man ihn feiner oder gewöhnlicher haben will, mehr Eier und weniger Mehl, oder mehr Mehl und weniger Eier. Die nachfolgenden Massen mögen als Beispiel dienen. Vier ganze Eier, 4 Eßlöffel voll Mehl und ¼ Quart Milch quirlt man mit einem wenig Salz klar, oder man quirlt 4 ganze und 4 gelbe Eier mit 6 Eßlöffel voll Mehl, einem wenig Salz und ¼ Quart Milch klar und mischt das zum festen Schnee geschlagene Eiweiß von 4 Eiern darunter. Oder die Masse besteht aus 6 frischen Eiern, 6 Eßlöffel voll Mehl, ¼ Quart Milch und ¼ Quart saurer Sahne. Man quirlt das Mehl mit der Milch, der Sahne und den gelben Eiern gut durch und mischt Salz und den festen Schnee der 6 Eiweiße dazu; oder aus 3 Eiern, 6 Loth Mehl, ¼ Quart Milch und Salz. Man quirlt die ganzen Eier und das Mehl mit der Milch gut durch. Um den Eierkuchen zu backen, thut man ein gutes Stück Butter

in die Eierkuchenpfanne, läßt sie gelb werden, gießt nun, je nachdem man den Eierkuchen dicker oder dünner haben will, mehr oder weniger von der Masse hinein, läßt den Kuchen auf nicht zu scharfem Feuer backen, indem man ihn hin und wieder mit dem Messer durchsticht und läßt die flüssige Masse durch Hin- und Herneigen der Pfanne nach allen Seiten hinlaufen, bis der Eierkuchen auf seiner Oberfläche trocken und von unten schön gelbbraun gefärbt ist, doch muß man die Pfanne öfter hin- und herschütteln, damit er von der Pfanne losläßt. Auch steckt man ein Stück Butter unter den Eierkuchen und läßt sie, indem man die Pfanne schief hält, unter den Kuchen laufen. Nun läßt man ihn auf eine flache Schüssel gleiten, setzt diese auf die Fläche der linken Hand, stülpt die Pfanne über die Schüssel, dreht diese und die Pfanne rasch um, so daß die Schüssel jetzt auf der Pfanne liegt, nimmt sie ab, thut ein Stück Butter unter den Eierkuchen und backt ihn auch von der anderen Seite zu schöner Farbe. Bei weitem rascher geht das Umwerfen des Eierkuchens vermittelst der Pfanne, nur gehört dazu einige Uebung. Hat man auf diese Art die Eierkuchen gebacken, so legt man sie übereinander auf eine Schüssel und bestreut sie nach Belieben mit Zucker. Hauptsache aber ist es, daß sie so heiß wie möglich zur Tafel kommen und nach dem Backen nicht länger stehen. Die eben angeführten Massen würden 2—3 Kuchen geben.

1226. Eierkuchen von Kartoffelmehl.

Es gehören dazu: 4 Eier, 4 Loth Kartoffelmehl und ¼ Quart warme Milch. Man schlägt 4 gelbe Eier mit dem Kartoffelmehl, der Milch und etwas Salz gut durch und mischt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiße darunter. Die Masse giebt 2 nicht zu große Eierkuchen. Beim Backen derselben verfährt man wie in Nr. 1225.

1227. Aepfel-Eierkuchen.

Man schält nicht zu große, recht mürbe Aepfel, sticht das Kerngehäuse mit einem Ausstecher aus und schneidet die Aepfel in nicht zu dicke Scheiben. Nachdem man dann eine Eierkuchenmasse nach der vorigen Nummer bereitet, läßt man ein Stück Butter in der Eierkuchenpfanne gelb werden, thut die Aepfelscheiben hinein, läßt sie in der Butter von beiden Seiten gelb braten, gießt die Eierkuchenmasse darüber, backt sie wie in der vorigen Nummer, thut den Eierkuchen auf eine Schüssel und bestreut ihn mit Zucker und Zimmet.

1228. Eine andere Art Aepfel-Eierkuchen.

Man bereitet einen Teig von 6 gelben Eiern, ¼ Pfund Mehl, ½ Quart Milch, der man etwa den dritten Theil Wasser beimischt und zieht den festgeschlagenen Schnee der 6 Eiweiße darunter. Drei Achtel Metze geschälte Aepfel schneidet man in Scheiben und dämpft sie in einem wenig Wasser, 8 Loth Zucker und Citronenschale weich. Nun läßt man ein Stück Butter in der Eierkuchenpfanne heiß werden, thut den dritten Theil des Teiges hinein, backt ihn auf einer Seite gelbbraun, schüttet ihn, sobald die obere Seite trocken ist, auf eine Schüssel, bestreut ihn mit Zucker und vertheilt die Hälfte der Aepfel darauf. Nun backt man einen zweiten Eierkuchen ebenfalls nur auf einer Seite, den man über den ersten schüttet, mit Zucker bestreut und mit den übrigen Aepfeln belegt. Hierauf backt man mit dem Rest des Teiges einen dritten Eierkuchen, mit dem man die zweite Schicht Aepfel bedeckt, ihn dann mit Zucker bestreut und die Schüssel mit den Eierkuchen im Ofen oder in der Tortenpfanne noch 10 Minuten backen läßt.

1229. Gewöhnlicher Aepfel-Eierkuchen.

Man macht die zweite der in Nr. 1225 angegebenen Eierkuchenmassen, hält sie jedoch etwas dicker, schält ½ Metze mürbe, nicht saure Aepfel, schneidet sie in Scheiben und mischt diese in den Eierkuchenteig, von dem man die Eierkuchen nach Vorschrift von beiden Seiten gelbbraun backt und mit Zucker und Zimmet bestreut.

1230. Eierkuchen mit Schnittlauch.

Zu der in Nr. 1225 beschriebenen Eierkuchenmasse thut man gehackten Schnittlauch und backt dann den Eierkuchen, wie er dort beschrieben.

1231. Speck-Eierkuchen.

Man bratet in dünne Scheiben geschnittenen Speck in der Pfanne von beiden Seiten gelb, gießt die Eierkuchenmasse darüber und backt sie wie in Nr. 1225. Man giebt Kopfsalat dazu.

1232. Pflaumen-Eierkuchen.

Man schneidet recht reife Pflaumen in Hälften und nimmt die Kerne heraus. Dann bereitet man eine Eierkuchenmasse nach Nr. 1225, läßt die Hälfte davon in der Eierkuchenpfanne anbacken, legt die Pflau-

men geschält oder ungeschält darauf, begießt sie mit der anderen Hälfte der Masse, so daß sie davon bedeckt sind, backt den Eierkuchen auf beiden Seiten schön braun und bestreut ihn mit Zucker und Zimmet.

1233. Semmel-Eierkuchen.

Man schneidet 3 — 4 Milchbrode, die man dünn geschält hat, in Scheiben, läßt sie in ⅜ Quart Milch aufweichen, rührt sie mit 6 Eigelben, einem wenig Salz und 2 Löffel Mehl klar, vermischt sie mit dem Schnee von 6 Eiweißen und backt davon Eierkuchen wie in Nr. 1225. Ein Zusatz von etwas Zucker und einigen gestoßenen bitteren Mandeln giebt dem Eierkuchen noch einen besseren Geschmack.

1234. Eine andere Art Semmel-Eierkuchen.

Es gehören dazu: 1¾—2 Pfd. Semmel, ½ Quart Milch, ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfund Zucker, ¼ gereinigte Corinthen, 6 Eier, ¼ Pfund gestoßene Mandeln und etwas Citronenschale. Man reibt die braune Rinde der Semmeln auf dem Reibeisen ab, bricht die Krume in Stücke und weicht sie mit der Milch ein. Hierauf rührt man die Butter mit den Eigelben und dem Zucker zu Sahne und mischt die übrigen Ingredienzien, so wie die ausgedrückte Semmel und zuletzt den festgeschlagenen Schnee der 6 Eiweiße darunter. Nachdem man ein Stück Butter in der Eierkuchenpfanne hat heiß werden lassen, streut man die Hälfte der geriebenen Semmel gleichmäßig hinein, schüttet den Teig darüber, streicht ihn mit dem Messer glatt und läßt ihn auf langsamem Feuer, mit einer Stürze zugedeckt, backen, bis er sich braun gefärbt. Nun streut man die übrige geriebene Semmel auf den Kuchen, wendet ihn um, läßt ihn auf der anderen Seite zu schöner Farbe backen und richtet ihn mit Zucker bestreut an.

1235. Reis-Eierkuchen.

Hat man übrig gebliebenen Milchreis, so kann man denselben dazu verwenden, oder man kocht ½ Pfund gebrühten Reis in ½ Quart Milch mit etwas Butter, Zucker, Zimmet oder Citronenschale weich und ziemlich dick. Ist er erkaltet, so schlägt man 4—6 gelbe Eier dazu, mischt den festgeschlagenen Eiweißschnee, so wie ¼ Pfund gereinigte Sultan-Rosinen, oder Corinthen darunter und beendet die Pfannkuchen mit untergestreutem geriebenen Weißbrod oder Zwieback, wie in der vorigen Nummer. Zwei Teller voll Milchreis würden etwa ½ Pfund ausgequollenem Reis gleichkommen.

1236. Gries-Eierkuchen.

Acht Loth Gries läßt man in ⅓ Quart Milch mit 6 Loth Butter, etwas Salz und 6 Loth Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben, ausquellen und rührt, wenn der Gries erkaltet, 8 gelbe Eier und den festen Schnee der 8 Eiweiße dazu. Von dieser Masse backt man in einer Eierkuchenpfanne auf sehr langsamem Feuer 2 Eierkuchen, die man mit dazwischen gestrichener Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade auf einer Schüssel über einander anrichtet, mit Zucker bestreut und mit der glühenden Schaufel glacirt.

1237. Eierkuchen von rohen Kartoffeln (Puffer).

Man nimmt dazu recht große Kartoffeln, schält sie, wäscht sie, reibt sie auf einem Reibeisen und drückt sie recht trocken aus. Zu einem gehäuften Teller voll Kartoffeln rührt man einen Eßlöffel voll Mehl, 6 Eigelbe, etwas Salz und ein wenig süße oder saure Sahne, mischt den Schnee der 6 Eiweißen dazu und backt von dieser Masse mit geklärter Butter dünne Eierkuchen in der Eierkuchenpfanne.

1238. Eine andere Art Kartoffel-Eierkuchen.

Es gehören dazu: ½ Metze roh geriebene Kartoffeln, 6 Eier, 3 Loth Mehl, 3 Löffel saure Sahne und Salz. Nachdem die Kartoffeln gerieben, läßt man sie 5 Minuten auf einem Durchschlag abtropfen, vermischt sie mit den Eigelben, der Sahne, dem Mehl und Salz und zieht den festgeschlagenen Schnee der Eiweißen leicht darunter. Sobald der Teig eingerührt, läßt man halb Butter halb Schmalz in der Eierkuchenpfanne heiß werden, thut die Masse löffelweise, nicht zu dicht aneinander, hinein, wendet die dadurch gebildeten kleinen Kuchen, sobald sie braun gebacken, mit dem Messer um, backt sie auch auf der anderen Seite zu schöner Farbe und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Das Feuer darf weder zu scharf, noch zu gelinde sein. Die Kuchen müssen, sollen sie nicht an Wohlgeschmack verlieren, gleich gebacken werden, sobald der Teig fertig ist, auch darf man das Fett dabei nicht sparen.

1239. Noch eine andere Art Kartoffel-Eierkuchen.

Nachdem man ½ Metze Kartoffeln gerieben, gießt man Wasser darüber, läßt sie so 1 Stunde stehen, preßt sie in einem Tuch trocken aus, vermischt sie mit für 6 Pfennige Milchbrod, welches man mit ½ Quart Milch zu einem Brei gekocht hat, 6—8 ganzen Eiern und einigen Löffeln

dicker Sahne und backt die kleinen Kuchen wie in der vorigen Nummer. Der Teig muß ziemlich leicht vom Löffel abfließen.

1240. Kartoffel-Eierkuchen mit Hefen.

Es werden 12 große Kartoffeln geschält, gerieben und nachdem sie wie in Nr. 1238 gewässert, in einem Tuch rein ausgepreßt. Dann kocht man ¼ Pfund Zwieback mit ¼ Quart Milch zu einem Brei, zu dem man, wenn er erkaltet ist, 4 ganze Eier, 2 Loth trockene Hefen und 2 Eßlöffel voll saure Sahne, so wie Salz und die geriebenen Kartoffeln rührt. Nachdem der Teig an einem warmen Orte noch einmal so hoch aufgegangen, backt man die kleinen Kuchen wie in Nr. 1238.

1241. Eierkuchen von gekochten Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, abgeschält und wenn sie erkaltet, auf dem Reibeeisen gerieben. Ein halbes Pfund Kartoffeln rührt man mit 8 Loth Butter, 4 Loth Zucker, einigen gestoßenen bitteren Mandeln, 2 Loth gehackter kandirter Orangenschale und 8 Eigelben recht schaumig und mischt einige gereinigte Corinthen und den Schnee von 8 Eiweißen darunter. Von dieser Masse backt man mit geklärter Butter in einer Eierkuchen-Pfanne Eierkuchen, richtet diese über einander an, bestreut sie mit Zucker und giebt eine Aprikosen- oder Himbeer-Sauce dazu.

1242. Hefen-Eierkuchen.

Ein halbes Pfund Mehl, 1 Loth trockene oder 2 Eßlöffel voll Bierhefen, 4 Loth Zucker, etwas Salz, 8 Eigelbe und ½ Quart lauwarme Milch rührt man zu einem Teig zusammen und vermischt diesen mit dem steifen Schnee der 8 Eiweißen. Sobald die Masse an einem warmen Orte aufgegangen ist, thut man ein paar Löffel davon in die Eierkuchen-Pfanne, in welcher man geklärte Butter hat heiß werden lassen, backt die Eierkuchen von beiden Seiten gelbbraun, bestreut sie mit Zucker und richtet sie übereinander an. Man läßt sie noch einige Minuten im Ofen stehen, damit sie recht heiß werden.

1243. Eine andere Art Hefen-Eierkuchen.

Es gehören dazu: 1 Pfund Mehl, ¾ Quart erwärmte Milch, ¼ Pfd. geklärte Butter, 4 Eier, 4 Loth Zucker, 2 Loth Hefen, Citronenschale, oder

gestoßener Zimmet und Salz. Nachdem man die Hefen mit der Milch aufgelöst, vermischt man diese mit dem Mehl und den übrigen Zuthaten, schlägt den Teig gut mit dem Löffel, läßt ihn in 1½—2 Stunden aufgehen und backt kleine, wie eine Tasse große Kuchen davon. Nach Belieben kann man 8—12 Loth gereinigte Corinthen und 6 Loth würflig geschnittenen Citronat darunter mischen.

1244. Böhmische Dalken.

Man nimmt dazu: 1 Pfund Mehl, ½ Quart Milch, 3 Loth Butter, 2 Loth Zucker, Salz, 2 Loth trockene oder einen Tassenkopf voll Bierhefen und 10 Eier. Man löst die Hefen in der lauwarmen Milch auf, quirlt die 10 Eigelben, sowie etwas Salz dazu, rührt davon mit dem Mehl einen nicht zu festen Teig, thut die Butter und den Zucker dazu und schlägt den Teig tüchtig mit dem Holzlöffel. Nachdem man ihn an einem warmen Ort hat aufgehen lassen, bestreicht man die in einer irdenen oder eisernen Setzeierpfanne befindlichen Vertiefungen mit geklärter Butter, thut etwa einen Löffel voll Teig in jede Vertiefung und läßt diesen erst auf der einen, und nachdem man ihn umgewendet, auch auf der anderen Seite braun backen. Ist die Masse so verbacken, so bestreicht man die Hälfte der Dalken mit gesüßtem Pflaumenmuß, legt die anderen darüber, bestreut sie mit Zucker und giebt sie warm zur Tafel.

1245. Omelette aux confitures (spr. Ohmlett oh konghfitühr).

Man quirlt 6 ganze Eier mit einem wenig Wasser und einer Prise Salz gut durch, läßt ein Stück Butter in der Eierkuchenpfanne gelb werden, gießt die Eier hinein und backt die Omelett nur von der einen Seite gelbbraun. Dann läßt man sie auf einen Bogen Papier gleiten, bestreicht die ungebackene Seite mit Eingemachtem, rollt die Omelett zusammen, legt sie auf eine Schüssel und glacirt sie, nachdem man sie dick mit Zucker bestreut, mit der glühenden Schaufel.

1246. Omelettes (spr. Ohmlett) zur Gemüse-Garnitur.

Man bereitet dieselbe Masse wie in der vorigen Nummer, unter welche man auch etwas gehackte Petersilie mischen kann, backt die Omelett auf der einen Seite gelbbraun, schüttet sie auf einen Bogen Papier und rollt sie zusammen. Man schneidet sie in schräge Scheiben und umkränzt das Gemüse damit.

1247. Eierkäse.

Man verwendet dazu: 1 Quart Sahne oder Milch, 12 Eier, ½ Pfd. Zucker, ¼ Pfund gereinigte Corinthen, 4 Loth würflig geschnittene candirte Orangenschale und eine Citrone. Man quirlt die Sahne mit 6 ganzen und 6 gelben Eiern klar, gießt sie durch ein Sieb und thut den Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben, den Saft der Citrone, etwas Salz, die Corinthen und die Orangenschale dazu. Dann rührt man diese Masse auf dem Feuer, bis sie gerinnt, läßt sie verdeckt noch einige Zeit an der Seite des Feuers stehen, damit der Käse sich vollständig zusammenzieht und thut sie dann in eigends dazu bestimmte Blechformen, die am Boden durchlöchert sind. Hat man keine solche Formen, so thut man die Masse in eine heiß ausgewaschene Serviette, hängt diese an den 4 Zipfeln, die man zusammen bindet, auf und läßt die Molken von dem Käse rein ablaufen. Ist dieser kalt und trocken, so stürzt man ihn auf eine Schüssel und überzieht ihn entweder mit geschlagener Sahne, die man mit Citronen-Zucker süß gemacht, oder mit einer dicken Vanillen-Sauce, welche man mit etwas Schlag-Sahne vermischt.

1248. Weißer Käse (Quarkkäse, Topfen).

Um ihn zu bereiten, stellt man dicke saure Milch so lange an die Seite des Feuers, bis sie gerinnt, ohne daß der Käse zu hart wird und gießt sie auf ein Tuch, damit die Flüssigkeit ablaufen kann. Hierauf rührt man den Käse mit etwas süßer Sahne fein, thut Zucker und Zimmet hinzu und giebt saure Sahne, die man mit Zucker und Zimmet süß gemacht, dazu.

1249. Piroggies (polnische Käsefleckel).

Man rührt ¼ Pfund Butter mit 3—4 ganzen Eiern zu Sahne und fügt ein wenig Salz, Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und einen Teller voll recht trocknen weißen Käse dazu. Dann knetet man die Masse mit Mehl zu einem festen Teig, rollt ihn dünn aus, schneidet ihn in schräge, etwa 1½ Zoll breite Vierecke, thut diese in gesalzenes kochendes Wasser und läßt sie darin gar kochen. Hat man sie rein abtropfen lassen, so giebt man braune Butter oder recht fette saure Sahne dazu.

1250. Arme Ritter.

Man macht sie von abgeschältem Milchbrod oder von ungeröstetem Zwieback, welche man in fingerdicke Scheiben schneidet und oval, viereckig

oder rund zustutzt. Hierauf gießt man Milch, die man mit einem ganzen Ei, etwas Salz und Zucker durchgequirlt hat, nach und nach über die armen Ritter, so daß diese bis zur Mitte aufweichen, panirt sie in Ei und geriebener Semmel, bratet sie in geklärter Butter gelbbraun, bestreut sie mit Zucker und giebt eine Milch- oder Frucht-Sauce dazu. Sind die armen Ritter zur Gemüse-Garnitur bestimmt, so macht man sie nur etwa einen Thaler groß, bestreut sie, nachdem man sie gebacken, dick mit Zucker und glacirt sie mit der glühenden Schaufel, oder hält sie mit einer Gabel über eine Spiritusflamme, bis der Zucker geschmolzen ist.

Siebenzehnter Abschnitt.

Von den kalten süßen Speisen.

Die kalten süßen Speisen zerfallen in solche, die ohne Stand bereitet werden, wie z. B. die Flammeris, Dunst-Crêmes, und in solche, denen man durch einen Zusatz von Gallertstoffen die nöthige Festigkeit giebt, wie die Crêmes und Gelées. In diesem Abschnitt sind die kalten Speisen ohne Stand enthalten, doch ist es nöthig, der Bereitungsart derselben einige Anleitung über die zweckmäßigste Art der Verzierungen vorausgehen zu lassen, welche besonders erforderlich sind, wenn man die Speisen, wie es bei kalten Buffets geschieht, auf die Tafel auffetzen will. Von den vielfachen Verzierungen, welche man anwendet, sind es die drei nachfolgenden Arten, die am leichtesten für Jeden auszuführen sind und den meisten Effekt machen. Zunächst bildet eine der reichsten Verzierungen das Belegen der süßen Speisen mit eingemachten Früchten, mit denen man beliebige Figuren, wie Sterne, Rosetten, Blumen u. s. w. zusammenstellt, wobei man sich jedoch nicht zu sehr in die kleinen Details verlieren darf, weil diese nicht genug in's Auge fallen. Eine zweite, sehr einfache Art, welche man namentlich bei allen Crêmes anwenden kann, besteht darin, daß man etwas Schlag-Sahne, die man entweder, so wie sie ist, weiß, oder mit etwas Cochenille roth gefärbt in eine Papierdüte füllt (siehe Seite 262) und damit die Speise recht geschmackvoll bespritzt. Die dritte und unstreitig brillanteste Art bildet der gesponnene oder gegossene Zucker, dessen Herstellung allerdings Aufmerksamkeit und einige

Uebung erfordert. Die Bereitungsart ist folgende: Man schlägt ½ Pfd. vom feinsten Zucker in Stücke, so groß, wie man sie zum Kaffee giebt, thut ihn in einen kleinen kupfernen Zucker-Kessel oder Kasserolle, gießt etwa ¼ Quart Wasser (Fluß- oder Regenwasser ist vorzuziehen) darüber und läßt den Zucker sich auflösen. Sobald er geschmolzen ist, kocht man ihn auf raschem Feuer ein, wobei man den an den Seiten des Kessels festsitzenden Zucker mit einem in Wasser getauchten Pinsel abspült, wodurch man verhindert, daß der Zucker sich färbt oder braun wird. Fängt er an, große weiße Blasen zu werfen, die mit einem hörbaren Geräusch zerplatzen, so taucht man einen Löffel in kaltes Wasser, hält ihn einen Augenblick in den kochenden Zucker, um ihn dann rasch wieder in's Wasser zu tauchen. Nun löst man den am Löffel haftenden Zucker ab; bricht er zwischen den Fingern, wie Glas entzwei, oder klebt er, wenn man ihn zerbeißt, nicht mehr an den Zähnen, so hat der Zucker den richtigen Grad erreicht*) und man nimmt ihn dann vom Feuer und hält den Boden des Kessels einen Augenblick in kaltes Wasser. Nachdem man den Zucker noch ein Weilchen hat abkühlen lassen, nimmt man in die linke Hand einen großen Holzlöffel und hält ihn wagerecht in gleicher Höhe mit der Brust, taucht mit der rechten Hand einen silbernen Löffel oder eine Gabel in den Zucker und schwenkt nun den Löffel in gleicher Höhe mit dem Kopfe so rasch wie möglich hin und her, so daß der Zucker sich zu einem dünnen Faden spinnt, der sich über den Holzlöffelstiel legt. Sobald man eine Partie auf dem Holzlöffel hat, nimmt man sie ab, legt sie auf einen reinen Tisch und schneidet die Enden, in welche sich immer einige Zuckertropfen finden, ab. Dies Verfahren setzt man fort, bis aller Zucker gesponnen ist, aus welchem man dann Kugeln, Federbüsche, Blumen u. s. w. formt, die wie aus gesponnenen Silberfäden gemacht erscheinen. Auch kann man mit dem Zucker Formen überspinnen, die man ganz leicht mit Oel bestreicht, und ist der Zucker auf alle Theile der Form etwa ½ Finger dick aufgelegt, so hebt man ihn behutsam ab. Um den so gesponnenen Zucker bis zum Gebrauch aufzubewahren, legt man ihn auf ein ganz trockenes Blech, bedeckt ihn mit einer passenden Form oder Kasserolle und stellt ihn an einen recht trockenen Ort. Um den Zucker zu gießen, macht man eine kupferne Kuppelform heiß, befestigt mitten in der Form vermittelst Siegellack oder Harz einen langen Pfropfen (wenn man eben keine eigends zum Gießen des Zuckers be-

---

*) Diesen Grad bezeichnet man mit dem Ausdruck: den Zucker zum Bruch kochen.

stimmte Form hat, in welcher eine hölzerne Handhabe befestigt ist) und bestreicht die Form auf der äußeren Seite dünn mit Oel oder geklärter Butter. Dann zeichnet man sich mit der Messerspitze die auszuführende Zeichnung auf die Form, kocht den Zucker, wie oben angegeben, bis zum Bruch, nimmt ihn vom Feuer, hält den Boden des Kessels einige Augenblicke in kaltes Wasser und läßt ihn verkühlen, bis er in einem dicken runden Faden vom Löffel fällt. Nun nimmt man die Form in die linke Hand, indem man sie an dem innen befestigten Pfropfen festhält, der dazu dient, die Form nach allen Seiten hin drehen zu können, taucht mit der rechten Hand einen silbernen Löffel in den Zucker und läßt diesen in einem gleichmäßigen dicken Faden sich auf die Form legen, indem man dabei der vorgezeichneten Zeichnung folgt. Hat man diese vollständig mit dem Zucker auf der Form dargestellt, so hält man sie einige Augenblicke über das Feuer, bis sich der Zucker etwas erweicht, und hebt nun die so hergestellte Kuppel behutsam von der Form ab. Wollte man sie gleich nach dem Gießen abheben, so würde der Zucker, der an den ersten Stellen schon erkaltet und dadurch spröde geworden ist, zerbrechen. Zu bemerken ist noch, daß man die Zeichnung nicht zu weitläufig machen darf und daß die Zuckerfäden alle mit einander verbunden sein müssen, indem die Kuppel nur so die gehörige Festigkeit bekommt. Zu kleineren Verzierungen macht man sich die Zeichnung in Theilen auf ein mit geklärter Butter dünn bestrichenes Blech, gießt sie mit dem Zucker aus und klebt die einzelnen Theile mit dem übrigen wieder flüssig gemachten Zucker zusammen. Will man dem Zucker eine goldgelbe Farbe geben, so läßt man ihn, wenn er bis zum Bruch gekocht, noch einige Augenblicke auf dem Feuer, bis er sich ganz unmerklich färbt. Sollte während des Gießens der Zucker zu kalt werden, so macht man ihn auf ganz gelindem Feuer, ohne daß er sich weiter färbt, wieder flüssig. Eine Hauptsache bleibt aber das richtige und aufmerksame Kochen des Zuckers, weil davon das Gelingen des ganzen Verfahrens abhängt. Um sicherer zu gehen, thut man, wenn man den Zucker zum Feuer setzt, eine Prise Cremor tartari, oder wenn er zum Bruch gekocht ist, einen Tropfen Holz-Essig dazu.

Für die nachstehenden kalten Speisen wäre noch zu bemerken, daß man zu den Flammeris die Form mit kaltem Wasser oder mit Milch ausschwenkt, ehe man die Masse hineinfüllt. Diejenigen Speisen, unter welche der steifgeschlagene Eiweißschnee gemischt werden soll, muß man, nachdem man die Masse auf dem Feuer abgerührt, einige Minuten verkühlen lassen und dann erst den Schnee darunter ziehen, indem derselbe,

wenn er zu heiß damit verbunden wird, gerinnt und die Speise dadurch unansehnlich macht.

I. Flammeris und kalte Speisen ohne Stand.

1251. Flammeri von Reis.

Man verwendet dazu: ½ Pfund Reis, ¾ Quart Milch, 12 Loth Zucker, eine halbe Stange Vanille und den Schnee von 4 Eiweißen. Den gereinigten Reis quirlt man mit einer Prise Salz und der Vanille recht steif aus, rührt, wenn er bald gar ist, den Zucker dazu und nimmt die Vanille heraus. Nachdem man ihn dann einige Minuten hat verkühlen lassen, zieht man den festen Eiweißschnee darunter, füllt den Reis in eine mit Wasser oder Milch ausgeschwenkte Form, läßt ihn recht kalt werden und stürzt ihn auf eine Schüssel. Man giebt eine kalte Milch- oder Frucht-Sauce dazu und garnirt den Reis nach Belieben mit eingemachten Früchten. Statt der Vanille kann man einige abgezogene und fein gestoßene Mandeln oder Citronenschale unter den Reis mischen.

1252. Flammeri von Gries.

Dazu gehören: 6 Loth Gries, ½ Quart Sahne oder Milch, 8 Loth Zucker und der Schnee von 6 Eiweißen. Man läßt die Sahne oder Milch mit etwas Salz und dem Zucker aufkochen, indem man Vanille oder Citronenschale hinzufügt, schüttet unter fortwährendem Rühren den mit Wasser abgeschwemmten Gries dazu und quirlt ihn zu einem Brei aus, den man heiß mit dem Eiweißschnee vermischt und in einer Form erkalten läßt. Beim Anrichten stürzt man den Flammeri auf eine Schüssel und giebt eine kalte Erdbeer-, Johannisbeer-, Kirsch-, oder eine Milch-Sauce dazu. Man kann den Gries auch in Obertassen füllen, nach dem Erkalten stürzen und zierlich mit eingemachten Früchten belegen.

1253. Flammeri von Gries mit Kirschen.

Man bereitet die Masse wie in der vorigen Nummer und füllt sie mit zum Compot gekochten Kirschen, die man etwas ausgepreßt hat, schichtweise in die Form und giebt eine Kirsch-Sauce nach Nr. 1029 dazu.

1254. Flammeri von Reisgries.

Dazu sind erforderlich: 12 Loth Reisgries, 1¼ Quart Milch oder Sahne, 6 Loth gestoßene Mandeln, worunter einige bittere, und 12 Loth

Zucker. Man kocht die Sahne oder Milch mit einer halben Stange Vanille auf, schüttet die Mandeln hinein, läßt sie eine Viertelstunde darin verdeckt ausziehen und preßt sie durch ein Tuch oder feines Sieb. Die so gewonnene Mandelmilch läßt man mit dem Zucker nochmals aufkochen, thut den mit etwas Milch klar gerührten Reisgries dazu und läßt ihn unter fortwährendem Rühren zu einem Brei ausquellen, den man heiß mit dem festen Schnee von 6 Eiweißen verbindet und in einer mit Milch oder Wasser ausgespülten Form erkalten läßt. Beim Anrichten stürzt man den Flammeri auf eine Schüssel und giebt eine Milch-Sauce, der man einen Geschmack von bitteren Mandeln gegeben, dazu.

1255. Flammeri von Reisgries mit Fruchtsaft (Rothe Grütze).

Eine achtel Metze Johannisbeeren und eben so viel Himbeeren, die man von den Stielen gepflückt und verlesen, kocht man mit ½ Quart Wasser aus, preßt den Saft durch ein Tuch, kocht ihn mit 12—16 Loth Zucker nochmals auf und läßt 12 Loth Reisgries darin unter öfterem Umrühren zu einem nicht zu dicken Brei kochen. Dann füllt man die Masse in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form, läßt sie erkalten und giebt, nachdem man sie auf eine Schüssel gestürzt, süße oder geschlagene Sahne als Sauce apart dazu.

1256. Flammeri von Reisgries mit Kirschsaft.

Man verwendet dazu: ½ Metze saure Kirschen, 12 Loth Reisgries und ⅓ Pfund Zucker. Die entsteinten Kirschen kocht man mit dreiviertel Quart Wasser, etwas Zimmet und Citronenschale weich und streicht sie durch ein Sieb. Dann kocht man den durchgestrichenen Saft mit dem Zucker auf, schüttet den Reisgries hinein und beendet den Flammeri wie in der vorigen Nummer. Die Kirschkerne muß man fein stoßen, mit Wasser auskochen und dies, nachdem es durch ein Sieb gegossen, zum Weichkochen der Kirschen verwenden.

1257. Flammeri von Buchweizengrütze.

Man verwendet dazu: ½ Pfund Buchweizengrütze, 1 Quart Milch, 8 Loth Zucker und den Schnee von 4 Eiweißen. Nachdem man die Grütze mit warmem Wasser abgewaschen, schüttet man sie in die kochende Milch, thut Citronenschale, ein Stück Zimmet, ein wenig Salz und den Zucker dazu und läßt sie unter öfterem Umrühren zu einem nicht zu dicken Brei kochen. Diesen vermischt man mit dem Eiweißschnee, stürzt ihn nach dem Erkalten auf eine Schüssel und giebt eine kalte Milch- oder

eine Weinschaum-Sauce dazu. Man kann die Grütze auch mit Fruchtsaft wie in Nr. 1255 kochen und dann süße oder Schlagsahne dazu geben.

1258. Flammeri von Hirse.

Man brüht die Hirse mehrere Male mit kochendem Wasser ab und beendet den Flammeri wie in Nr. 1257.

1259. Flammeri von Sago.

Man verwendet dazu: 12 Loth weißen Sago, ½ Flasche Rothwein, ½ Pfund Zucker und etwa ½ Quart Fruchtsaft (Johannisbeer-, Himbeer- oder Kirschsaft). Der Sago wird wie in Nr. 13 vorbereitet und dann mit dem Rothwein, dem Fruchtsaft, etwas Citronenschale und dem Zucker vollends ausgequollen, doch darf er nicht zu dick sein, weil er sonst nach dem Erkalten zu fest würde. Man füllt die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form, stürzt sie nach dem Erkalten auf eine Schüssel und giebt entweder geschlagene Sahne oder eine kalte Rothwein-Sauce nach Nr. 1025 dazu.

1260. Flammeri von Kartoffelmehl.

Hierzu gehört: 1 Quart Sahne oder Milch, 4—6 Loth Kartoffelmehl, 12 Loth Zucker, ¼ Pfd. Sultan-Rosinen, 4 Loth würflig geschnittener Citronat und der feste Schnee von 4 Eiweißen. Man rührt das Kartoffelmehl mit etwas kalter Sahne klar, läßt die übrige Sahne, in welcher man die Vanille ausgezogen, aufkochen, gießt das Kartoffelmehl unter tüchtigem Rühren dazu und kocht es zu einem glatten Brei, unter welchen man, wenn er etwas verkühlt ist, den Schnee mischt und die Rosinen und den Citronat dazu thut. Die Masse läßt man dann in einer mit Milch ausgespülten Form erkalten, stülpt sie auf eine Schüssel und giebt eine kalte Vanillen-, Marasquin-, oder auch eine Erdbeer- oder Himbeer-Sauce dazu. Die Rosinen und den Citronat kann man fortlassen, auch kann man statt der Vanille einige gestoßene bittere Mandeln in der Sahne ausziehen lassen.

1261. Flammeri von Kartoffelmehl mit Mandeln.

Es gehört dazu: 1 Quart Milch oder Sahne, 5—6 Loth süße und 4 Stück bittere gestoßene Mandeln, ¼ Pfd. Zucker, 6 Loth Kartoffelmehl, etwas Citronenschale oder Vanille und 10 Eiweiße. Man läßt die Milch mit den Mandeln, dem Zucker und der Citronenschale oder Vanille auf-

kochen, und thut unter fortwährendem Rühren das Kartoffelmehl, welches man mit etwas Wasser klar gerührt hat, dazu. Nachdem die Masse ein paar Mal aufgekocht und dick geworden, nimmt man sie vom Feuer, schlägt von den 10 Eiweißen einen festen Schnee, den man unter die inzwischen etwas abgekühlte Flammeri=Masse zieht, die man in eine mit Milch ausgespülte Form erkalten läßt und nachdem man sie gestürzt, mit einer Vanillen=, Marasquin= (zu denen man die Gelben der 10 weißen Eier verwenden kann) oder Frucht=Sauce zur Tafel giebt.

1262. Eine andere Art Flammeri von Kartoffelmehl mit Mandeln.

Dazu gehören: 1 Quart Milch oder Sahne, 5 Loth Kartoffelmehl, ¼ Pfd. Zucker, 6 Loth gestoßene süße Mandeln, worunter einige bittere, 5 Eier und Vanille oder Citronenschale. Man rührt das Kartoffelmehl mit der Milch und den ganzen Eiern klar, thut den Zucker, die Mandeln und die Vanille oder Citronenschale hinzu, rührt die Masse auf dem Feuer, bis sie ein paar Mal aufgekocht hat, thut sie in die mit Milch ausgespülte Form, stürzt sie, nachdem sie erkaltet, und giebt dieselben Saucen wie in Nr. 1261 dazu.

1263. Kalte Mohn=Speise.

Man verwendet dazu: 1 Pfund weißen Mohn, 12 Loth Zucker, 4 Loth geriebene Semmel, 10 Eier, ¼ Pfund gereinigte Corinthen und 6—8 bittere, fein gestoßene Mandeln. Wenn man den Mohn mit Wasser abgeschwemmt und 12 Stunden in kaltem Wasser geweicht hat, gießt man das kalte Wasser ab und dafür kochendes hinzu und läßt den Mohn damit noch einige Stunden stehen. Nun läßt man ihn auf einem Durchschlag gut abtropfen und reibt nicht zu viel auf einmal erst trocken und dann mit etwas Milch angefeuchtet, fein. Ist der Mohn alle zu einem dicken Brei gerieben, so vermischt man ihn mit 10 Eigelben, dem Zucker, auf welchem man die Schale einer Citrone abgerieben, der Semmel, den Mandeln, Corinthen und dem festgeschlagenen Schnee von 8 Eiweißen. Hierauf läßt man die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Form im bain-marie etwa 1 Stunde im mäßig heißen Ofen backen, stürzt sie auf eine Schüssel, garnirt sie nach dem Erkalten mit Makronen und eingemachten Früchten und giebt eine kalte Vanillen= oder Marasquin=Sauce dazu.

1264. Mohnpielen (Mohnstriezeln).

Wenn man den Mohn wie in der vorigen Nummer fein gerieben, rührt man ihn mit Milch, gestoßenem Zimmet, Orangenblüthen- oder Rosenwasser zu einem Brei an, macht ihn mit Zucker süß, schneidet abgeschälte Semmel oder Milchbrod in grobe Würfel oder länglich viereckige Stücke, feuchtet diese mit Milch an, damit sie aufweichen und richtet sie mit dem Mohnbrei schichtweise an. Statt der Semmel kann man kleine Semmelklöße nach Nr. 53 abkochen und diese, wenn sie erkaltet sind, mit dem Mohn anrichten. Sollte derselbe durch längeres Stehen nachquillen, so verdünnt man ihn durch etwas Milch.

1265. Kalte Speise von Schneeklößen.

Man verwendet dazu: 1 Quart Milch oder Sahne, 8 Eier, 12 Loth Zucker und eine halbe Stange Vanille. Das Weiße der 8 Eier schlägt man zu einem festen Schnee (siehe Nr. 35), vermischt diesen mit 4 Loth fein gestoßenem Zucker, läßt die Milch in einer breiten Kasserolle mit der Vanille und einer Prise Salz aufkochen und sticht von der Schneemasse so viel Klöße mit einem Eßlöffel hinein, als bequem neben einander darin Platz haben. Nun deckt man den Deckel der Kasserolle darüber, läßt die Klöße einige Augenblicke nur ziehen, nicht kochen, bis sie fest sind, nimmt sie mit einem flachen Schaumlöffel heraus und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Ist die ganze Schneemasse in dieser Art zu Klößen geformt, so kocht man die Milch, nachdem man die Vanille herausgenommen, mit dem übrigen Zucker etwa zur Hälfte ein, zieht sie mit den, mit etwas kalter Milch klar gequirlten 8 Eigelben ab und gießt sie durch. Nach dem Erkalten richtet man die Schneeklöße bergförmig übereinander an, begießt sie mit etwas von der erkalteten Sauce, in welche man nach Belieben ein wenig geschlagene Sahne mischen kann, belegt sie mit süßen und bitteren Makronen und giebt die übrige Sauce in einer Saucière apart dazu.

1266. Kalte Speise von Schneeklößen auf eine andere Art.

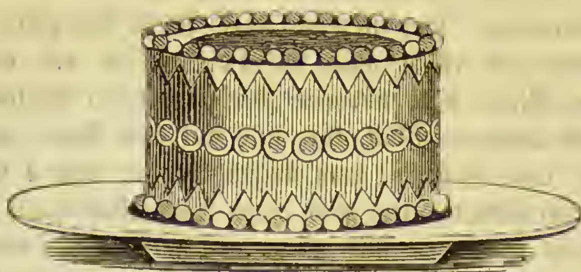
Man verwendet dazu: 14 Eier, ¾ Quart Sahne, 1 Quart Milch, ¼ Pfund Mandeln, worunter einige bittere, 16 Loth Zucker, 3 Loth Mehl und eine halbe Stange Vanille. Man bereitet von 10 Eiweißen mit 6 Loth Zucker eine Schneemasse wie in der vorigen Nummer, streicht davon auf ein rundes Blech ohne Rand, welches man mit Milch angefeuchtet hat, einen runden, 1 Zoll dicken Boden, läßt diesen behutsam in

die kochende Milch gleiten, nimmt ihn, nachdem er gar gezogen, ohne ihn zu zerbrechen, mit einem flachen Schaumlöffel heraus und läßt ihn auf einem Sieb abtropfen. Hat man auf diese Weise die ganze Schneemasse zu Böden geformt, so rührt man die 14 Eigelben mit den gestoßenen Mandeln, dem Mehl, dem übrigen Zucker und der Sahne, in welcher man die Vanille ausgezogen hat, klar und auf dem Feuer zu einer glatten Crême ab, die man heiß mit dem steifen Schnee von 4 Eiweißen vermischt. Nach dem Erkalten legt man einen Schneeboden auf eine Schüssel, füllt eine Schicht Crême darüber, legt auf diese einen zweiten Schneeboden, den man mit Himbeer-Marmelade bestreicht, und so fort, doch muß die oberste Schicht ein Schneeboden bilden, den man zierlich mit eingemachten Früchten belegt und dann die Speise sogleich zur Tafel giebt, weil sie bei längerem Stehen leicht auseinander treibt.

1267. Kalte Reis-Speise mit Aepfeln.

Man bereitet eine Reis-Mehlspeise nach Nr. 1070, zu welcher man aber etwas weniger Butter nimmt, stürzt sie auf eine Schüssel und läßt sie erkalten. Dann schält man Borsdorfer Aepfel und sticht davon mit einem kleinen Kartoffel-Bohrer Kugeln von der Größe einer Muskatnuß aus und wirft sie sogleich, damit sie weiß bleiben, in Wasser, in welches man den Saft einer Citrone gepreßt. Hat man etwa 50 solcher Kugeln fertig, so läßt man sie mit etwas Wasser, Zucker und Citronenschale auf langsamem Feuer nur ziehen, bis sie weich, aber noch ganz sind, und in dem Saft erkalten. Nun macht man auf der oberen Seite etwa einen Finger breit vom Rande entfernt einen runden Einschnitt in die erkaltete Reis-Mehlspeise, höhlt sie innen aus, doch so, daß sie überall wenigstens einen Finger dick bleibt, vermischt den herausgenommenen Reis mit einer kalten Weinschaum-Sauce und gut abgetropften eingemachten Kirschen und füllt ihn wieder in die Mehlspeise, welche man überall dick mit Aprikosen-Marmelade oder mit Himbeer-Gelée bestreicht. Alsdann gießt man die Aepfelkugeln auf einen Durchschlag, färbt die Hälfte davon mit etwas Cochenille roth (siehe Nr. 39), indem man sie auf einem Bogen Papier hin und her rollt, und legt nun abwechselnd eine rothe und eine weiße Kugel rings um den oberen Rand und um den Fuß der Mehlspeise dicht neben einander. Noch hübscher sieht dieselbe aus, wenn man Abgang von Butterteig, nachdem er noch ein paar Mal geschlagen, dünn ausrollt, mit zwei runden Ausstechern zu Ringen und Dreiecken aussticht und diese, mit feinem Zucker bestäubt, im Ofen bei ganz gelinder Hitze nur weiß trocknet. Dann drückt man die Ringe rings um die

Fig. 87.



Mehlspeise (siehe die Figur) auf dem Himbeer-Gelée fest und giebt diese mit einer kalten Weinschaum-Sauce zur Tafel. Diese Mehlspeise hat sowohl ein zierliches Aussehen, wie einen ausgezeichneten Geschmack.

1268. Reis à la Malte (spr. a la Malt).

Man verwendet dazu: 1 Pfund Reis, ¾ Pfund Zucker, eine halbe Flasche Weißwein und 3—4 Citronen. Den gereinigten Reis setzt man mit kaltem Wasser zum Feuer, gießt dies, sobald es kocht, wieder ab und wiederholt dies Verfahren, bis das Wasser klar bleibt und der Reis beinahe gar ist. Dann läßt man ihn auf einem Durchschlag rein abtropfen, kocht während der Zeit den Zucker mit Wasser und dem Saft der Citronen ziemlich kurz ein, schüttet den Reis hinein und läßt ihn noch 10 bis 15 Minuten ganz langsam ziehen, indem man, wenn er zu steif wäre, etwas Wein dazu thut. Hierauf schüttet man ihn in einen Napf, verdünnt ihn nach dem Erkalten mit dem übrigen Weißwein und fügt, wenn es nöthig ist, noch Citronensaft hinzu. Der Reis muß saftig, aber doch so fest sein, daß man ihn beliebig anrichten kann, ohne daß er auseinander fließt. Nun richtet man ihn auf einer Schüssel an, streicht ihn mit dem Messer glatt und belegt ihn reich mit eingemachten Früchten.

1269. Reis à la Malte (spr. a la Malt) mit Apfelsinen.

Man verwendet dazu: 1 Pfund Reis, 1 Pfund Zucker, 3 Citronen, 6 Apfelsinen und eine halbe Flasche Rheinwein. Man reibt die Schale einer Apfelsine auf dem Zucker ab, kratzt die gelb gewordenen Stellen mit dem Messer ab und verwahrt diesen Apfelsinenzucker bis zum Gebrauch. Dann kocht man den zurückbleibenden harten Zucker ganz kurz mit Wasser ein, schüttet den Reis, welchen man wie in der vorigen Nummer behandelt, hinein, drückt den Saft der Citronen dazu und läßt den Reis darin, indem man ab und zu etwas Wein dazu gießt, 10 Minuten langsam

ziehen. Hierauf mischt man den Apfelsinenzucker hinein, läßt den Reis erkalten und verdünnt ihn mit dem übrigen Wein und wenn es nöthig ist, mit etwas Citronensaft. Dann richtet man ihn auf einer runden Schüssel in drei Abtheilungen, von denen die eine immer kleiner ist, als die andere (siehe die Figur) über einander an und belegt den Rand jeder

Fig. 88.



Abtheilung mit den Apfelsinen, welche man wie zum Compot in Viertel geschnitten und mit gestoßenem Zucker bestreut hat. Zwischen je zwei Apfelsinenstücke legt man eine eingemachte Kirsche, oben auf aber eine halbe, ausgehöhlte Apfelsinenschale, die man mit verschiedenen eingemachten Früchten gefüllt hat.

1270. Kalte Makronenspeise mit Aepfeln.

Man verwendet dazu: 12 Borsdorfer Aepfel, 12 Loth Zucker, 8 Eier, 6 Loth Mehl, ½ Quart Sahne, 2 Loth Butter und 6 Loth bittere Makronen. Man schält die Aepfel, sticht die Kerngehäuse mit einem Aepfel-Ausstecher aus und kocht sie mit etwas Wasser, Citronenschale und 4 Loth Zucker weich, doch so, daß sie ganz bleiben. Dann rührt man das Mehl mit den 8 gelben Eiern, dem übrigen Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben, den zerbröckelten Makronen und der Sahne klar und auf dem Feuer zu einem Brei ab, den man heiß mit der Butter und, wenn er erkaltet, mit den zum steifen Schnee geschlagenen 8 Eiweißen verbindet. Alsdann füllt man die Hälfte der Masse in einen etwas hohen, nach Nr. 1064 auf eine Schüssel gesetzten Teigrand und backt sie im nicht zu heißen Ofen gar. Nun füllt man den Rand mit der übrigen Masse dreiviertel voll, setzt die Aepfel, welche man mit Aprikosen-Marmelade gefüllt hat, dicht an einander hinein, doch so, daß sie etwa ein Drittel über die Masse hinausragen, bestreut sie mit Zucker und backt die Speise vollends gar. Nachdem sie

erkaltet ist, verziert man sie mit eingemachten Früchten und giebt eine Weinschaum-Sauce dazu.

1271. Kalte Makronen-Crême-Speise.

Man verwendet dazu: ¾ Pfund Zucker, 16 Eier, 4 Loth Mehl, 3 Citronen, ¾ Quart Weißwein und ½ Pfund Makronen. Die Schale von 2 Citronen reibt man auf dem Zucker ab, stößt ihn fein, vermischt ihn mit 16 Eigelben, dem Saft der Citronen, dem Mehl und Wein und rührt davon auf dem Feuer eine glatte Crême ab, die man heiß mit dem steifgeschlagenen Schnee von 12 Eiern vermischt. Hierauf besprengt man die Makronen mit etwas Marasquin oder Rum, damit sie aufweichen, legt sie dicht neben einander auf den Boden einer tiefen Schüssel, den man dick mit Himbeer-Marmelade bestrichen hat, und gießt die heiße Crême darüber. Ist diese erkaltet, so belegt man die Speise mit eingemachten Früchten.

II. Crêmes (spr. Krähm) ohne Stand.

1272. Gewöhnliche Milch-Crême.

Man verwendet dazu: 1 Quart Milch, 4 Eier, 6 Loth Zucker, 4 Loth Kartoffelmehl und ½ Tasse Rosenwasser, oder statt dessen ein Stück Zimmet, oder 5—6 gestoßene bittere Mandeln. Man rührt das Kartoffelmehl mit der Milch, den Eiern, dem Zucker und Rosenwasser oder dem Zimmet auf dem Feuer, bis die Masse ein paar Mal aufkocht und gießt sie in eine tiefe Schüssel oder Schale. Nachdem die Crême erkaltet, belegt man sie mit Löffel-Biscuit oder auch nur einfach mit geröstetem Zwieback.

1273. Milch-Crême von Arac oder Rum.

Man verwendet dazu: 1 Quart Milch, 1 Eßlöffel Kartoffel- oder Waizenmehl, ¼ Pfund Zucker, ein Stück frische Butter wie ein Tauben-Ei groß, Citronenschale, ½ Tasse Arac oder Rum und 8—10 Eigelbe. Nachdem man sämmtliche Ingredienzien mit Ausnahme des Aracs zusammengerührt, erhitzt man es auf dem Feuer bis zum Kochen, rührt die Masse etwas kalt, thut den Arac dazu und beendet die Crême wie in Nr. 1272.

1274. Vanillen-Crême (spr. Waniljen-Krähm).

Man verwendet dazu: ½ Quart Sahne, 4 Loth Mehl, ¼ Pfund Zucker, 8 Eier und eine halbe Stange Vanille. Man rührt das Gelbe von 8 Eiern mit dem Mehl, dem Zucker und der Sahne, in welcher man die Vanille hat ausziehen lassen, klar und auf dem Feuer zu einer glatten Crême ab, die man, wenn sie einmal aufstößt, vom Feuer nimmt und auf der heißen Stelle stehen läßt. Inzwischen schlägt man das Weiße der 8 Eier zu einem festen Schnee, zieht ihn leicht unter die Crême, füllt diese auf eine Schüssel und belegt sie nach dem Erkalten mit Makronen und eingemachten Früchten. Diese und die nachfolgenden Crêmes kann man auch zur Füllung von Torten und kleineren Kuchen verwenden.

1275. Citronen-Crême.

Man verwendet dazu: ½ Quart Sahne, 3 Loth Mehl, 6 Eier und 6 Loth Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben. Man rührt die 6 Eigelben mit den übrigen Ingredienzien auf dem Feuer zu einer Crême ab, verbindet diese heiß mit dem Schnee von 8 Eiweißen und dem Saft einer Citrone, richtet sie auf einer Schüssel an und garnirt sie nach dem Erkalten mit Löffel-Biscuit und eingemachten Früchten.

1276. Makronen-Crême.

Man bereitet sie aus 6 Eiern, 3 Loth Mehl, 6 Loth Zucker, 4 Loth zerbröckelten bitteren Makronen und ½ Quart Sahne nach Angabe der vorigen Nummer und garnirt sie nach dem Erkalten mit Makronen und eingemachten Früchten.

1277. Marasquin-Crême.

Man bereitet sie mit Hinweglassung der Vanille wie in Nr. 1274 und mischt, ehe man den Schnee darunter zieht, ein Glas Marasquin dazu.

1278. Chocoladen-Crême.

Man verwendet dazu: ¼ Pfund Chocolade, 6 Loth Zucker, 6 Eier, 3 Loth Mehl und ½ Quart Sahne. Die mit etwas Sahne aufgelöste Chocolade vermischt man mit 6 Eigelben, dem Mehl, Zucker und der übrigen Sahne, rührt sie auf dem Feuer zu einer Crême ab und vermischt diese mit dem steifgeschlagenen Schnee der 6 Eiweißen. Man gar-

nirt diese Crême nach dem Erkalten mit Löffelbiscuit und Chocoladen-plätzchen.

1279. Crême au caramel (spr. Krähm oh karamehl).

Man verwendet dazu 10 Loth Zucker, 3 Loth Mehl, 6 Eier und ½ Quart Sahne. Vier Loth gestoßenen Zucker läßt man in einer Zucker-pfanne oder Kasserolle unter fortwährendem Rühren zergehen, gießt, so-bald er anfängt bräunlich zu werden, die kochende Sahne dazu und läßt den Zucker darin sich auflösen. Ist die Sahne etwas verkühlt, so ver-mischt man sie mit den 6 Eigelben, dem Mehl und dem übrigen Zucker und vollendet die Crême wie in Nr. 1274. Nachdem man sie auf einer Schüssel angerichtet, bestreut man sie dick mit Zucker und glacirt sie mit der glühenden Schaufel.

1280. Kaffee-Crême.

Man verwendet dazu ¼ Pfund Mokka-Kaffee, 3 Loth Mehl, 6 Eier, 8 Loth Zucker und ½ Quart Sahne. Der Kaffee wird braun gebraunt, in die kochende Sahne geschüttet und nachdem diese durch-gegossen, die Crême davon mit den übrigen Zuthaten wie in Nr. 1274 bereitet.

1281. Citronen-Crême mit Wein.

Man verwendet dazu ½ Flasche Weißwein, 8 Eier, 12 Loth Zucker, auf welchem die Schale von 2 Citronen abgerieben, und 3 Loth Mehl. Man rührt die 8 Eigelben mit dem gestoßenen Zucker, dem Mehl und Wein klar und auf dem Feuer zu einer Crême und vermischt diese mit dem Saft von 2 Citronen und dem Schnee von 6 Eiweißen.

1282. Apfelsinen-Crême.

Die Masse ist dieselbe wie in der vorigen Nummer, nur reibt man die Schale einer Apfelsine auf dem Zucker ab und nimmt den Saft von 2—3 Apfelsinen dazu. Nach dem Erkalten belegt man die Crême mit gezuckerten Apfelsinenvierteln.

1283. Punsch-Crême.

Diese wird wie die Citronen-Crême in Nr. 1281 bereitet, indem man etwas weniger Wein, und statt dessen feinen Arac oder Rum dazu verwendet.

1284. Frucht-Crême.

Man verwendet dazu: ⅛ Metze Früchte, Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren oder Kirschen, 6 Eier, 3 Loth Mehl, 14—16 Loth Zucker und ¼ Flasche Weißwein. Man rührt 6 Eigelbe mit dem Mehl, dem Zucker und dem Weißwein klar und auf nicht zu scharfem Feuer zu einer Crême ab, vermischt diese mit den durch ein feines Sieb gestrichenen Früchten, färbt sie, wenn es nöthig, mit etwas Cochenille roth und zieht zuletzt den festen Schnee der 6 Eiweißen unter. Nach dem Erkalten garnirt man die Crême mit Löffel-Biscuit.

1285. Himbeer-Crême.

Etwa ½ Quart frischer Himbeersaft, zu dem man nach Belieben etwas Johannisbeersaft mischt, wird mit 10 Eigelben und ¾ Pfund gestoßenem Zucker klar gerührt und auf dem Feuer mit der Schneeruthe bis zum Kochen geschlagen. Dann zieht man den festen Schnee der zehn Eiweißen darunter und füllt die Crême in Gläser oder in eine Schale, in welchen man sie erkalten läßt.

1286. Erdbeer-Crême.

Man verwendet dazu ½ Metze Erdbeeren, ½ Pfund Zucker, 1 Löffel Kartoffelmehl, 1 Glas Wein und 6 Eiweiße. Die Erdbeeren werden gewaschen und durch ein Sieb gestrichen, der Zucker mit dem Wein kurz eingekocht und mit dem Erdbeermuß vermischt. Nachdem die Masse nochmals kochend heiß gemacht, verdickt man sie mit dem in Wein klar gerührten Kartoffelmehl und zieht den steifgeschlagenen Eiweißschnee darunter. Im Uebrigen verfährt man wie in Nr. 1285.

1287. Kirsch-Crême.

Man verwendet dazu ½ Metze Glas- oder saure Kirschen, ¾ Pfd. Zucker, 6 Eiweiße, Citronenschale und Zimmet. Nachdem die Kirschen ausgesteint sind, kocht man die zerstoßenen Steine mit dem Zimmet, der Citronenschale und ½ Quart Wasser eine halbe Stunde lang und gießt es durch ein feines Sieb. In der durchgelaufenen Flüssigkeit läßt man den Zucker zergehen und die Kirschen darin weich und kurz einkochen, worauf sie durch ein Sieb gestrichen werden. Dieses Muß läßt man nochmals aufkochen, verdickt es mit einem Eßlöffel voll in etwas Wein klargerührtem Kartoffelmehl und mischt, wenn die Masse etwas erkaltet ist, den festgeschlagenen Schnee der 6 Eiweißen darunter. Hierauf füllt

man die Crême in eine tiefe Glas- oder Porzellanschale und garnirt sie nach dem Erkalten mit Makronen, oder bestreut sie mit zerbröckelten Makronen.

1288. Aepfel-Crême.

Man verwendet dazu 5—6 große gebratene Aepfel, 10 Loth Zucker, den Saft und die Schale einer Citrone, 3 Eiweiße und ein Paar Löffel Rum. Nachdem die Aepfel gebraten sind, streicht man sie durch ein Sieb, vermischt sie mit dem gestoßenen Zucker, auf welchem man die Schale der Citrone abgerieben, mit dem Citronensaft, dem Rum und den Eiweißen. Nun rührt man die Masse ununterbrochen 1½ Stunden lang, bis sie weiß und schaumig geworden, richtet sie auf einer Schüssel an und belegt sie mit Löffel-Biscuit.

III. Dunst-Crêmes (Crêmes au bain-marie, spr. Krähm oh bängh-marie).

Man füllt diese Crêmes entweder in kleine eigends dazu gemachte Porzellan-Töpfe, oder in kleine Tassenköpfe, in welchen man sie zur Tafel giebt, oder in kleine kupferne Becherformen, oder in eine große glatte Form, die man mit Butter ausgestrichen hat, und stürzt sie, nachdem man sie gar gemacht, auf eine Schüssel. In diesem Fall giebt man eine kalte Sahnen-Sauce darüber und nimmt auch ein Paar Eier mehr, als in den nachstehenden Recepten angegeben, damit die Crêmes die zum Stürzen erforderliche Festigkeit haben. Eine Hauptsache ist es, daß die Crêmes im bain-marie durchaus nicht kochen dürfen, wodurch sie löchrig und ungenießbar würden.

1289. Dunst-Crême von Vanille.

Will man die Crême in Porzellantöpfen oder Tassenköpfen machen, so mißt man 8 Tassenköpfe voll Sahne, gießt diese in eine Kasserolle, läßt sie mit einer halben Stange Vanille aufkochen und verdeckt an der Seite des Feuers ziehen. Dann nimmt man die Vanille heraus, quirlt die Sahne, sobald sie etwas erkaltet ist, mit 6 Eigelben, wenn die Tassenköpfe klein sind; sind sie groß, mit 10 Eigelben, oder mit 6 Eigelben und 2 ganzen Eiern klar, thut 8 Loth gestoßenen Zucker dazu und gießt die Masse durch ein Sieb. Hierauf füllt man sie in die Tassenköpfe (sie reicht zu 10 Tassenköpfen), setzt diese in eine Kasserolle und füllt durch

einen Trichter so viel kochendes Wasser hinein, daß die Tassenköpfe bis zu dreiviertel ihrer Höhe darin stehen. Nun bedeckt man die Kasserolle mit ihrem Deckel, stellt sie in den Ofen oder auf ganz schwaches Feuer so daß das Wasser siedend heiß bleibt, aber durchaus nicht kochen darf. Nach etwa 10 Minuten sieht man nach. Wenn die Oberfläche der Crême eine zarte Festigkeit erhalten, nimmt man die Tassenköpfe heraus und giebt sie kalt zur Tafel. Will man die Crême in einer Form bereiten, so mißt man in dieser die Sahne, gießt sie aus und läßt wie oben eine Stange Vanille darin ausziehen. Dann quirlt man auf ein Quart Sahne 8 ganze Eier und 8 Eigelbe damit klar, thut ½ Pfd. gestoßenen Zucker dazu und gießt die Masse, wenn sie gut vermischt ist, durch ein Sieb und in die mit Butter ausgestrichene Form, die man im bain-marie etwa 30—40 Minuten stehen läßt. Ist die Crême fest geworden, so nimmt man die Form aus dem Wasser und stülpt sie, nachdem sie etwas verkühlt ist, auf eine Schüssel. Beim Anrichten übergießt man sie mit einer kalten Vanillen-Sauce, in welche man etwas Schlag-Sahne gethan.

1290. Dunst-Crême von Kaffee.

Man bereitet die Masse wie in der vorigen Nummer, läßt aber statt der Vanille ½ Pfund frisch gebrannten Mokka-Kaffee in der kochenden Sahne ausziehen und bereitet dann mit dieser die Crême wie in Nr. 1289.

1291. Dunst-Crême von Chocolade.

Zu einer Form von 1 Quart ist erforderlich: 1 Quart Sahne, ½ Pfund Chocolade, 12 Loth Zucker und 12 Eier. Man löst die Chocolade mit etwas Sahne auf dem Feuer auf, quirlt sie mit der übrigen Sahne, dem Zucker, 4 ganzen und 6 gelben Eiern klar, gießt die Masse durch ein Sieb und vollendet sie wie in Nr. 1289. Zu 10 kleinen Tassenköpfen bereitet man etwa die Hälfte von obiger Masse.

1292. Dunst-Crême au caramel (spr. Krähm oh karamehl).

Man bereitet dieselbe Masse wie in Nr. 1289, läßt dann 4 Loth gestoßenen Zucker unter fortwährendem Rühren auf dem Feuer zerschmelzen und sich bräunlich färben, löst ihn mit etwas Wasser auf, färbt mit diesem Syrup die Crême-Masse bräunlich und vollendet sie weiter wie in Nr. 1289.

Man kann diese Crême vielfältig verändern, indem man Citronen- oder Apfelsinenschale, Orangenblüthe, gestoßene Mandeln u. s. w. in der Sahne ausziehen läßt.

IV. Geschlagene Sahne.

1293. Geschlagene Sahne mit Vanille.

Man verwendet dazu: 1 Quart dicke süße Sahne, 12 Loth Zucker und 1 Stange Vanille. Man läßt die Sahne, welche durchaus nicht säuerlich sein darf, längere Zeit im Eise oder in kaltem Wasser stehen und schlägt sie dann mit einem Drahtbesen zu einem festen Schaum. Inzwischen hat man die Vanille getrocknet, mit dem Zucker zusammen gestoßen und durch ein feines Sieb gesiebt, und mischt den so bereiteten Vanillen-Zucker unter die festgeschlagene Sahne. Statt der Vanille kann man die Schale einer Citrone auf dem Zucker abreiben, diesen fein stoßen und dann unter die Sahne mischen. Man richtet sie hoch aufgethürmt auf einer runden Schüssel an und umkränzt sie mit Löffel-Biscuits, ungefüllten Méringue-Schalen u. s. w.

1294. Geschlagene Sahne mit Pumpernickel.

Nachdem man die Sahne fest geschlagen, vermischt man sie mit einem Glase Marasquin, ¼ Pfund geriebenem Pumpernickel und 12 Loth Zucker, richtet sie bergförmig auf einer runden Schüssel an und garnirt sie mit Löffel-Biscuit.

1295. Geschlagene Sahne mit Erdbeeren.

Ein Quart recht fest geschlagene Sahne vermischt man mit 12 Loth Vanillen-Zucker, verliest und wäscht ¼ Metze recht große Garten-Erdbeeren, läßt sie rein abtropfen, bestäubt sie mit Zucker und mischt sie unter die Schlagsahne. Die größten Erdbeeren läßt man zurück und garnirt damit, sowie mit Löffel-Biscuit, die Sahne. Man kann auch ¼ Metze Wald-Erdbeeren durch ein feines Sieb streichen und mit 16 Loth Zucker und der geschlagenen Sahne mischen, doch muß man diese, da sie durch das Erdbeermuß sehr verdünnt wird, mit dem Löffel-Biscuit in einer tiefen Schale anrichten.

1296. Geschlagene Sahne mit Himbeeren.

Man bereitet sie mit ¼ Metze Himbeeren ebenso, wie mit den Erdbeeren in der vorigen Nummer.

1297. Geschlagene saure Sahne.

Sie wird ganz wie die süße Sahne in Nr. 1293 behandelt, darf aber nicht zu alt sein, wodurch sie einen bitteren unangenehmen Geschmack bekömmt. Man giebt ihr einen Vanillen- oder Citronen-Geschmack und garnirt sie mit Löffel-Biscuits oder Zimmetröhrchen.

Achtzehnter Abschnitt.

Von den kalten Speisen mit Stand.

Ehe wir auf die besondere Beschreibung der Gelées und Crêmes, welche die beiden Abtheilungen dieses Abschnittes bilden, eingehen, ist es nöthig, einige Bemerkungen, die Gallertstoffe betreffend, voraus zu schicken. Den besten, wenngleich den theuersten Gallertstoff bildet die Hausenblase, die, weil sie durchaus keinen Nebengeschmack hat und ohne geklärt zu sein verbraucht werden kann, alle andern übertrifft. Man zerpflückt sie mit dem Messer in kleine Stücke, setzt sie in einer kleinen Kasserolle mit kaltem Wasser (etwa ¼ Quart auf 3 Loth Hausenblase) auf und läßt sie aufkochen, wobei man sie sorgfältig vor dem Ueberkochen bewahren muß, indem dadurch ein großer Theil des darin enthaltenen Standes verloren geht. Nachdem sie 1—1½ Stunden langsam an der Seite des Feuers gekocht hat, gießt man sie durch ein Sieb oder eine mit heißem Wasser ausgewaschene Serviette und verwendet sie nach den nachstehenden Vorschriften. Noch klarer wird die Hausenblase, wenn man den Saft einer Citrone und ein Stückchen Zucker hinein thut und den sich bildenden Schaum mit einem Löffel behutsam abnimmt. Man rechnet auf eine Form Gelée von 1 Quart je nach der Jahreszeit 3—4 Loth Hausenblase, auf eine Form Crême 1½—2 Loth. Gute Hausenblase muß weiß und klar und ohne jeden multrigen Geruch sein.

Nächst der Hausenblase liefern frische Schweineschwarten einen guten Stand, welchen man folgendermaßen bereitet: Man befreit 2 Pfund Schweineschwarten, welche ganz frisch sein müssen, von allem Fett, wäscht sie, setzt sie in einer Kasserolle mit vielem Wasser zum Feuer, gießt sie, sobald sie einmal aufgekocht haben, auf einen Durchschlag, wäscht sie

nochmals rein und setzt sie mit so vielem Wasser, daß es reichlich übersteht zum Feuer. Sobald sie rein ausgeschäumt sind, läßt man sie 4—5 Stunden langsam kochen, gießt die Brühe, welche etwa zur Hälfte eingekocht ist, durch ein feines Sieb und läßt sie erkalten. Dann kratzt man das Fett mit einem Blechlöffel sorgsam ab, spült die Oberfläche der Gallerte mit etwas kochendem Wasser rasch ab, wodurch sie von allen Fetttheilen befreit ist, und läßt sie an der Seite des Feuers nur schmelzen, nicht heiß werden. Dann schlägt man in einer Kasserolle 3—4 ganze Eier oder 6 Eiweiße mit dem Saft von 3 Citronen und einem wenig Wasser oder Weißwein mit dem Schneebesen gut durcheinander, gießt unter fortwährendem Schlagen die geschmolzene Gallerte dazu, setzt die Kasserolle auf's Feuer und schlägt die Masse, bis sie anfängt zu kochen. Dann setzt man sie an die Seite des Feuers und bedeckt die Kasserolle mit ihrem Deckel, auf welchen man einige glühende Kohlen legt. Sind nach Verlauf einer halben Stunde die Eier vollständig geronnen, so gießt man den Stand durch ein Tuch, welches man über die Füße eines umgekehrten Stuhles befestigt hat, läßt ihn in ein untergesetztes irdenes oder porzellanenes Geschirr laufen und gießt den durchgelaufenen Stand wieder in dasselbe Tuch, bis er ganz klar durchläuft. Man muß zu diesem Verfahren einen warmen, von allem Zug freien Ort auswählen, damit der Stand nicht, ehe er vollständig durchgelaufen, dick wird. Sollte dies dennoch geschehen, so macht man den auf dem Tuch zurückgebliebenen Stand wieder warm und gießt ihn nochmals auf das inzwischen heiß ausgewaschene Tuch. Ist der Stand durchgelaufen, so kocht man ihn langsam an der Seite des Feuers bis auf etwa 1 Quart ein, welches zur Bereitung von 2 Quart Gelée ausreichen würde. Zu den Crêmes hat man nicht nöthig, den Stand zu klären, man kocht ihn, nachdem er entfettet, so kurz wie möglich ein, läßt ihn erkalten und rechnet davon etwa 2½ Loth auf die Form. Um den Stand längere Zeit aufzubewahren, gießt man ihn, wenn er kurz eingekocht ist, auf mehrere Platfonds oder flache Schüsseln einen halben Finger dick aus, schneidet ihn, wenn er erkaltet ist, in kleine Stücke, die man vermittelst einer Nadel auf Bindfaden zieht und an der Luft trocknen läßt. Den so getrockneten Stand muß man längere Zeit mit Wasser auf der heißen Stelle stehen lassen, bis er aufweicht.

Die Gelatine (spr. Schelatihn), welche man gleichfalls als Gallertstoff benutzt, wird gewaschen, mit etwas kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und unter öfterem Umrühren aufgelöst. Obgleich sie im trocknen Zustande klar aussieht, muß man sie zu Gelées, nachdem sie in Wasser

aufgelöst und etwas verdünnt ist, wie den Schwartenstand mit Eiern und Citronensaft klären. Man kann 6 Loth Gelatine auf die Form rechnen, da sie beim Klären viel Stand verliert. Zu Crême verwendet man sie ungeklärt und rechnet 2½—3 Loth zu einer Form, doch darf man sie mit Crêmes, die von Sahne bereitet werden, nicht heiß vermischen, indem die Säuren, welche bei der Fabrikation zum Klären der Gelatine verwendet werden, die Sahne gerinnen machen.

Aus frischen Kalbsfüßen gewinnt man einen Gallertstoff, den man zur Bereitung von Gelées verwendet, nur hat er den Nachtheil, daß er sich schwer klärt und nicht sehr bindet. Man spaltet zu einem Quart Gelée 4—5 Kalbsfüße, nimmt die Knochen heraus, blanchirt die Füße, wäscht sie und kocht sie mit 3—4 Quart Wasser 4—5 Stunden ganz langsam. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, kocht sie bis auf ein halbes Quart ein, entfettet sie, wenn sie kalt und fest geworden und klärt sie mit dem Saft von 2 Citronen, mit 2 ganzen Eiern oder 4 Eiweißen, wie den Schwartenstand.

Einen jetzt noch sehr wenig angewendeten Gallertstoff zieht man aus geraspeltem Hirschhorn und verfährt dabei folgendermaßen: 1 Pfund geraspeltes Hirschhorn kocht man auf langsamem Feuer mit 3 Quart Wasser 5 Stunden lang, kocht die durchgegossene Brühe bis auf ¾ Quart ein, entfettet sie, wenn sie erkaltet und klärt sie mit 3 ganzen Eiern oder 5 Eiweißen, dem Saft von 2 Citronen und etwas Weißwein, wie den Schwarten-Stand. Dann kocht man die Gallerte bis zur Hälfte ein und benutzt sie, um 1 Quart Gelée davon zu bereiten.

I. Von den Gelées (spr. Scheleh).

Eine Hauptbedingung zum Gelingen einer Gelée ist die richtige Beimischung der Gallertstoffe, welche sich eben nur annähernd feststellen läßt, da der gewonnene Stand nicht immer dieselbe Bindekraft hat. Es ist daher unumgänglich nothwendig, daß man, ehe die Gelée-Masse in die Form gefüllt wird, ein wenig davon in einer kleinen Form auf dem Eise erstarren läßt, um sich von der hinreichenden Festigkeit derselben zu überzeugen. Auch thut man wohl, vor der Probe nicht allen Stand in die Masse zu gießen, damit die Gelée, wenn derselbe zu sehr bindet, nicht zu fest wird. Da es vorkommt, daß der Wein, namentlich der Rheinwein, wenn er zu sehr geschwefelt ist, die Gelée trübe macht, so vermischt man zuerst den Zucker mit dem Stand und dem Citronensaft, nimmt etwas davon in einen Tassenkopf und mischt ein wenig Wein

darunter. Wird die Masse trübe und blau, so kann man den Wein nicht verwenden.

Um den Citronen- oder Apfelsinensaft zu klären, zerpflückt man Löschpapier in kleine Stückchen, weicht diese in kaltem Wasser, preßt sie aus, thut sie in einen Filzbeutel oder einen mit Löschpapier ausgelegten gläsernen Trichter, gießt den ausgepreßten Saft darüber und läßt ihn durchtropfen. Den durchgelaufenen Saft gießt man so oft wieder über das Papier, bis er ganz klar ist.

1298. Gelée von Rheinwein.

Es gehört zu einer Form von einem Quart ¾—1 Pfund Zucker, eine Flasche Rheinwein, 4 Citronen, 3½ Loth Hausenblase, oder die in der Vorbemerkung angegebene Menge Stand von Schweineschwarten, Gelatine, Hirschhorn oder Kalbsfüßen. Man schlägt den Zucker in kleine Stücke, gießt ¼ Quart Wasser darüber, läßt ihn, sobald er geschmolzen ist, aufkochen, preßt den Saft der Citronen hinzu und kocht den Zucker an der Seite des Feuers noch kurze Zeit, indem man ihn so rein wie möglich ausschäumt.*) Nachdem er beinahe erkaltet, vermischt man ihn in einem porzellanenen oder irdenen Gefäß mit dem nur noch lauwarmen Stand und thut die ganz dünn abgeschälte Schale einer Citrone und mit der nöthigen Vorsicht den Rheinwein dazu. Nun läßt man die Masse verdeckt eine halbe Stunde stehen, gießt sie durch eine heiß ausgewaschene Serviette und füllt sie, nachdem man sich durch eine Probe (siehe oben) von der genügenden Festigkeit überzeugt hat, in die Form und läßt sie im Eise oder im kalten Wasser erstarren. Beim Anrichten hält man die Form einige Augenblicke in warmes Wasser, wischt sie ab und stürzt die Gelée auf eine Schüssel.

1299. Gelée von Madeira mit Vanille.

Man verwendet dazu: ¾—1 Pfund Zucker, eine Stange Vanille, den Saft von 4 Citronen, eine halbe Flasche Madeira, eine halbe Flasche Rheinwein und 3½ Loth Hausenblase. Nachdem der Zucker aufgelöst ist, kocht man ihn mit der Vanille auf und läßt ihn verdeckt ½ Stunde an der Seite des Feuers ziehen. Sobald er erkaltet ist, vermischt man ihn mit dem lauwarmen Stand, dem geklärten Saft der Citronen, dem Ma-

---

*) Auf eine andere Art übergießt man den in Stücke zerschlagenen Zucker mit ¾ Quart Wasser, läßt ihn vollständig schmelzen und gießt ihn durch ein Tuch.

deira und Rheinwein, gießt die Masse durch eine Serviette und läßt sie nach gemachter Probe in der Form auf dem Eise erstarren.

1300. Gelée von Champagner.

Man verwendet dazu: ¾ Pfund Zucker, eine Flasche Champagner, den Saft von 4 Citronen, 3½ Loth Hausenblase, oder die entsprechende Menge Stand von Gelatine u. s. w. Man mischt den verkühlten Zucker mit dem lauwarmen Stand, dem geklärten Citronensaft und dem Champagner und gießt es durch eine Serviette. Nachdem man sich durch eine Probe von der Haltbarkeit der Gelée überzeugt, thut man den vierten Theil der Masse in einen Porzellannapf, setzt diesen auf's Eis, schlägt die Gelée mit der Schneeruthe, bis sie weiß und schaumig geworden ist und anfängt dick zu werden, füllt damit die Form etwa bis zum vierten Theil, gießt, nachdem die geschlagene Masse beinahe erstarrt ist, die übrige klare Gelée darauf und läßt das Ganze im Eise vollständig fest werden. Will man das Moussiren des Champagners nachahmen, so mischt man den Zucker mit dem Citronensaft, dem Stand und dem vierten Theil des Champagners, rührt diese Mischung auf dem Eise, bis sie anfängt, dick zu werden, zieht nun nach und nach den übrigen Champagner mit dem Löffel darunter, füllt die Gelée, in welcher die Schaumperlen gebunden sind, in die Form und läßt sie im Eise erstarren.

1301. Gelée von Liqueur (spr. Likör).

Man macht sie entweder mit Wein, oder ohne diesen. Im ersten Fall mischt man in die in Nr. 1298 beschriebene Gelée-Masse, zu welcher man nur eine halbe Flasche Wein verwendet, statt des fehlenden Weines ebenso viel Liqueur, im zweiten Fall nimmt man gar keinen Wein und statt desselben ebenso viel Wasser und eine halbe Flasche Liqueur. Die beliebtesten Liqueure sind: Marasquin, Kirschwasser, Crême de noyaux (spr. Krähm de nojoh), Parfait amour (spr. Parfäht amuhr), Vanille und Curacao. Wendet man die ersten 3 Sorten an, so bleibt die Gelée weiß, während man sie zu den anderen 3 Arten mit Alkermes oder Cochenille rosa färbt.

1302. Gelée von Apfelsinen.

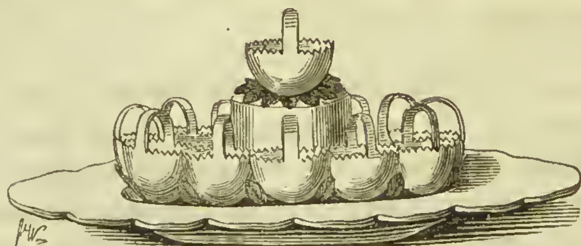
Es gehören dazu: 8—10 Apfelsinen, ¾ Pfund Zucker, 2 Citronen, drei Viertel Flasche Rheinwein und 3½ Loth Hausenblase. Den Zucker zerschlägt man in kleine Stücke, thut diese in eine Terrine oder Napf, gießt den Wein darüber, fügt die feingeschälte Schale einer Apfelsine

dazu und läßt das Ganze verdeckt stehen, bis der Zucker geschmolzen ist. Inzwischen preßt man den Saft der Apfelsinen und Citronen aus und klärt ihn zusammen, wie in der Einleitung dieses Abschnittes angegeben. Dann mischt man den geklärten Saft mit dem lauwarmen Stand in den Wein und Zucker, färbt die Gelée mit Alkermes oder Cochenille nur röthlich, gießt sie durch eine Serviette und läßt sie nach gemachter Probe in der Form erkalten. Um die Gelée zu garniren, kann man die halben Apfelsinenschalen aushöhlen, indem man die innere weiße Schale so rein als möglich herauskratzt. Dann schlägt man etwas von der Apfelsinen-Gelée, ehe man sie gefärbt hat, auf dem Eise weiß und schaumig, füllt die Apfelsinenschalen damit und schneidet sie, nachdem sie im Eise erstarrt sind, in Viertel, mit welchen man die gestürzte Gelée umkränzt. Ebenso kann man Apfelsinen wie zum Compot in Viertel schneiden, von der Schale und den Kernen befreien und mit Zucker mariniren. Dann füllt man etwas Apfelsinen-Gelée in die Form, läßt sie fest werden, legt eine Lage Apfelsinenstücke darauf, übergießt sie mit Gelée, legt, wenn diese fest geworden, wieder Apfelsinenstücke und so fort, bis die Form voll ist.

1303. Gelée von Apfelsinen in Körbchen.

Man nimmt dazu ein Dutzend recht egale Apfelsinen ohne Flecke, schneidet daraus kleine Körbchen, die man mit dem Stiel eines Blechlöffels aushöhlt, indem man die weiße innere Schale so gut als möglich herauskratzt, zackt den Henkel und den Rand aus und legt die Körbchen bis zum Gebrauch in kaltes Wasser. Dann macht man mit dem ausgepreßten und geklärten Saft der Apfelsinen die in der vorigen Nummer beschriebene Gelée-Masse, trocknet die Körbchen auf einem Tuch ab, verklebt die etwa beim Aushöhlen entstandenen Einschnitte mit einem wenig Butter und stellt sie so grade wie möglich in klein geklopftes Eis. Nun

Fig. 89.



rührt man die Apfelsinen-Gelée auf dem Eise, bis sie anfängt zu geliren, füllt die Körbchen damit, die übrige Gelée aber in eine glatte Form. Beim Anrichten stürzt man die in der Form erstarrte Gelée mitten auf eine runde Schüssel, stellt die rein abgewischten Körbchen herum und garnirt sie mit frischen Orangenblättern, die man abgewaschen hat, in der Art, wie es die beigegebene Zeichnung darstellt.

1304. Gelée von Erdbeeren.

Man verwendet dazu: 1 Pfund Zucker, ½ Metze Wald- oder Garten-Erdbeeren, 3½ Loth Hausenblase und eine halbe Flasche Rheinwein oder Champagner. Nachdem man den Zucker mit ¼ Quart Wasser aufgekocht, schüttet man die gewaschenen Erdbeeren hinein und läßt sie in einem Porzellannapf, den man fest zugedeckt, mehrere Stunden stehen. Dann gießt man den Zucker durch eine Serviette, vermischt ihn mit dem lauwarmen Stand, dem Wein und dem geklärten Saft von 2 Citronen und füllt die Gelée mit recht schönen Garten-Erdbeeren, die man gewaschen und mit Zucker marinirt hat, schichtweise in die Form, indem man das in Nr. 1302 beschriebene Verfahren dabei beobachtet. Im Winter nimmt man statt der frischen Erdbeeren eingemachten Erdbeersaft, gebraucht aber etwas weniger Zucker, da der Saft mit Zucker eingekocht ist.

1305. Gelée von Himbeeren.

Man bereitet sie mit einer halben Metze Himbeeren, wie die Erdbeer-Gelé in der vorigen Nummer.

1306. Gelée von Johannisbeeren.

Man kocht eine Viertelmetze rothe Johannisbeeren mit ¼ Quart Wasser in einer kupfernen Zuckerpfanne auf und gießt den durch ein Tuch gepreßten Saft durch einen Filzbeutel oder über angefeuchtetes Löschpapier, bis er ganz klar durchgelaufen ist. Dann vermischt man ihn mit ¾—1 Pfund wie gewöhnlich gekochten und erkalteten Zucker, mit dem lauwarmen Stand und vermehrt die Masse mit Rheinwein, bis zu einem Quart. Nachdem man die Gelée nochmals durch eine Serviette gegossen, läßt man sie in der Form auf dem Eise erkalten.

1307. Gelée von Ananas.

Man schält dazu eine schöne, recht reife Ananas, schneidet sie der Länge nach in 4 Theile und diese in einen Thaler dicke Scheiben, kocht

1 Pfund klein geschlagenen Zucker mit ¼ Quart Wasser und den Ananasschalen, gießt sie durch ein Sieb, schüttet die Ananasscheiben hinein, läßt sie ein paar Mal aufkochen, schäumt sie rein aus und läßt sie erkalten. Dann gießt man die Ananasscheiben auf einen Durchschlag, vermischt den durchgelaufenen Saft mit dem lauwarmen Stand, dem geklärten Saft von einigen Citronen und ½ Flasche Rothwein oder Champagner. Alsdann gießt man die Gelée durch eine Serviette, füllt einige Löffel davon in die Form, läßt sie auf dem Eise fest werden, legt einen Kranz von Ananasscheiben darauf, übergießt diese mit Gelée, legt wiederum, wenn diese fest geworden, Ananasscheiben darauf und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist.

1308. Gelée von Pfirsichen.

Man verwendet dazu: 10 Pfirsiche, 1 Pfund Zucker, 3½ Loth Hausenblase oder geklärten Stand und ½ Flasche Rheinwein. Man kocht den Zucker mit ¼ Quart Wasser auf, legt die geschälten und in Hälften geschnittenen Pfirsiche, so wie die abgezogenen Kerne derselben hinein, läßt sie, indem man den Schaum abnimmt, gar kochen und in dem Zucker verdeckt erkalten. Dann legt man sie auf ein Sieb, gießt den Zucker durch ein Tuch, vermischt ihn mit dem lauwarmen Stand, dem geklärten Saft von 3 Citronen und dem Wein und füllt die Gelée mit den Pfirsichen schichtweise nach Angabe der vorigen Nummer in die Form.

1309. Gelée von Aprikosen.

Man verwendet dazu: 12 Aprikosen, 1 Pfund Zucker, 3½ Loth Hausenblase, den Saft von 3 Citronen und ½ Flasche Rheinwein. Die Bereitungsart ist dieselbe, wie in der vorigen Nummer.

1310. Aepfel in Gelée.

Man verwendet dazu: 12 Borsdorfer Aepfel, 1 Pfund Zucker, den Saft von 3 Citronen, 3½ Loth Hausenblase und eine Flasche Rheinwein. Man schneidet die Aepfel in Hälften, bohrt mit einem Aepfelausdreher die Kerngehäuse aus, schält die Aepfelhälften und kocht sie mit ¼ Pfd. Zucker, Citronenschale und etwas Wein oder Wasser, wie in Nr. 1005 zum Compot, doch so, daß sie nicht zerfallen. Dann bereitet man mit den übrigen ¾ Pfund Zucker, dem Citronensaft, dem lauwarmen Stand und dem Rheinwein eine Gelée nach Nr. 1298 und füllt sie mit den Aepfeln schichtweise in der Art, wie es in Nr. 1307 beschrieben, in die

Form. Man kann auch eingemachte und gut abgetropfte Früchte mit dazwischen legen.

1311. Gelée mit verschiedenen Früchten (en macédoine, spr. angh maßedoahn).

Man verwendet dazu alle Früchte, welche die Jahreszeit hervorbringt, wie: Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Aprikosen, Pfirsichen, Ananas, Weintrauben u. s. w. Die Früchte werden von den Stielen, Steinen und Kernen befreit; die Aprikosen, Pfirsichen, Ananas werden geschält und in beliebige Stücke geschnitten. Man marinirt die Früchte mit gestoßenem Zucker, legt sie mit einer nach Nr. 1298 bereiteten Rheinwein- oder Champagner-Gelée nach Nr. 1300 schichtweise in eine Form, indem man sie nach den Farben ordnet. Bietet die Jahreszeit keine frischen Früchte, so verwendet man eingemachte.

1312. Gelée von Veilchen.

Man verwendet dazu: ¾ Pfund Zucker, den Saft von 3 Citronen, 3½ Loth Hausenblase, 3—4 Loth Veilchenblätter, 1 Flasche Rheinwein oder Champagner und 1 Glas Kirschwasser. Nachdem man den Zucker mit ¼ Quart Wasser aufgekocht hat, gießt man ihn in ein Porzellangeschirr über die Veilchenblätter und läßt diese darin verdeckt mehrere Stunden ausziehen. Dann gießt man den Zucker durch eine reine Serviette, vermischt ihn mit dem lauwarmen Stand, dem geklärten Citronensaft und dem Kirschwasser, gießt den Wein dazu und läßt die Gelée nach gemachter Probe in einer Form erkalten.

1313. Gelée von Berberitzbeeren.

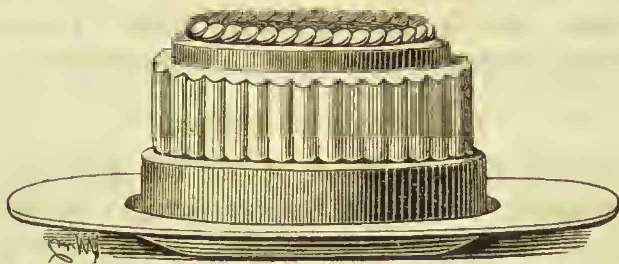
Man verwendet dazu: 1 Pfund Zucker, ein paar Hände voll reife Berberitzbeeren, 3½ Loth Hausenblase und 1 Flasche Franzwein. Nachdem man die Berberitzbeeren von den Stielen gepflückt hat, läßt man sie in dem mit ¼ Quart Wasser aufgekochten Zucker 1 Stunde ziehen, gießt sie dann durch ein Tuch und beendet die Gelée wie gewöhnlich.

1314. Geschlagene Gelée (gelée russe, spr. Scheleh rüß).

Man kann dazu jede der vorhergehenden Gelées verwenden, doch ist zu einer Form, welche 1 Quart hält, nur ¾ Quart Geléemasse erforderlich. Man verfährt bei der Bereitung folgendermaßen: Man thut die Geléemasse in eine Porzellan-Terrine oder einen Napf, den man auf's Eis gesetzt hat und schlägt sie mit der Schneeruthe, bis sie schaumig und

weiß wird und anfängt zu geliren. Dann füllt man sie in die Form und läßt sie erkalten. Ein schöneres Aussehen erhält die Gelée, wenn man die eine Hälfte der Masse mit Alkermes oder Cochenille roth färbt, die andere Hälfte aber weiß läßt. Nun füllt man von der rothen klaren Gelée etwa einen Finger hoch in die Form und läßt sie fest werden, schlägt während der Zeit etwas von der ungefärbten Gelée recht weiß und schaumig und gießt davon eine fingerhohe Schicht über die erstarrte rothe. Ist die weiße Schicht fest geworden, so füllt man wiederum rothe Gelée darüber und fährt so fort, bis die Form voll ist. Auf der beigegebenen Figur bezeichnen die dunkeln Stellen die rothe klare, die hellen

Fig. 90.



aber die geschlagene Gelée. Hierzu ist $^2/_3$ der Masse roth gefärbt, während man nur $^1/_3$ weiß geschlagen hat.

1315. Blanc manger (spr. Blangh manghscheh).

Man verwendet dazu: 1 Pfund süße Mandeln und 1 Loth bittere, $^1/_2$ Pfund Zucker, 1 Quart Wasser und $3^1/_2$ Loth Hausenblase. Nachdem man die Mandeln gebrüht und abgezogen, stößt man sie mit etwas kaltem Wasser, damit sie nicht ölig werden, im Mörser fein, rührt sie mit dem Wasser klar und preßt sie durch ein Sieb. Hierauf vermischt man die Mandelmilch mit dem feingestoßenen Zucker und wenn dieser geschmolzen ist, mit der lauwarmen Hausenblase, gießt sie nochmals durch ein Tuch, rührt sie auf dem Eise, bis sie anfängt dick zu werden und gießt sie dann in die Form. Man kann letztere mit Mandelöl ausstreichen und stürzt dann das Blanc manger, ohne die Form in warmes Wasser zu tauchen, auf eine Schüssel.

1316. Blanc manger (spr. Blangh manghscheh) mit Sahne und Vanille.

Die Masse ist dieselbe, wie in der vorigen Nummer, nur nimmt man statt des Wassers 1 Quart Sahne, in welcher man eine Stange

Vanille hat ausziehen lassen. Ein schönes Aussehen erhält das Blanc manger, wenn man einen Theil der Masse mit Altkermes oder Cochenille roth, oder mit aufgelöster Chocolade braun färbt, damit die Spitzen oder Verzierungen der Form behutsam ausgießt und wenn diese Schicht halb erstarrt ist, die übrige weiße Masse, welche man auf dem Eise kalt gerührt hat, darüber füllt.

1317. **Speck- oder Band-Gelée** (Gelée rubanée, spr. Schheleh rübaneh).

Man bereitet dazu ¾ Quart Blanc manger nach Nr. 1315 und ¼ Quart Rheinwein-Gelée nach Nr. 1298, welche man mit Altkermes roth färbt. Das Blanc manger theilt man in zwei Theile, färbt den einen mit Chocolade dunkelbraun, während man den andern weiß läßt. Dann setzt man eine Form in Eis, füllt sie mit einer ¼ Zoll hohen Schicht weißem Blanc manger, gießt, sobald dieser erstarrt ist, eine ebenso hohe Schicht braunes Blanc manger darüber, läßt es gleichfalls erstarren, füllt dann eine zweite Schicht weißes Blanc manger über die braune und ist auch diese fest geworden, eine Schicht roth gefärbte Gelée über das weiße Blanc manger. In dieser Reihenfolge der Farben fährt man fort, bis die Form gefüllt ist und läßt sie vollends erstarren. Man gebraucht die Gelée auch zum Garniren anderer Gelées, füllt dann eine flache glatte Form oder einen tiefen Kasserolldeckel in der oben beschriebenen Art damit, stürzt die festgewordene Speck-Gelée auf einen Bogen Papier, schneidet sie in fingerdicke Streifen und diese in dreieckige oder viereckige Croutons, mit welchen man die gestürzte Gelée umkränzt. Auch kann man ausgehöhlte halbe Apfelsinenschalen schichtweise mit dem Blanc manger und der rothen Wein-Gelée füllen und diese, wenn sie erstarrt sind, in Viertel schneiden, welche man um die auf eine Schüssel gestürzte Gelée legt.

1318. Pain (spr. Pängh) von Erdbeeren.

Die Pains unterscheiden sich von den Gelées nur dadurch, daß man dazu die Früchte zum Püree durchstreicht, während man zu den Letzteren nur den Saft der Früchte anwendet. Auch füllt man sie in eine glatte Cylinderform, welche man im Eise recht kalt werden läßt, gießt dann einige Löffel recht klare und etwas feste Wein-Gelée hinein und dreht die Form hin und her, bis alle Theile derselben mit einer dünnen Lage Gelée bedeckt sind. Hierauf setzt man die Form wieder in's Eis, dekorirt sie nach Belieben mit rohen oder eingemachten Früchten und füllt dann die kaltgerührte Pain-Masse hinein. Den Pain von Erdbeeren bereitet

man folgendermaßen: 1 Pfund recht frische Garten- oder Wald-Erdbeeren streicht man durch ein feines Sieb, vermischt sie mit ¾ Pfund Zucker, welchen man mit ½ Quart Wasser zu einem nicht zu dicken Syrup gekocht hat, mit 3¼ Loth Hausenblase oder der entsprechenden Menge geklärter Gelatine oder Schwartenstand, fügt den Saft von 1—2 Citronen dazu und rührt die Masse auf dem Eise in einem Porzellangeschirr, bis sie anfängt dick zu werden. Dann füllt man sie in die wie oben mit Gelée ausgegossene und mit einigen recht schönen Garten-Erdbeeren ausgelegte Form und läßt sie erkalten. Auch hier ist eine Probe nöthig. Sollte nach der Zusammensetzung die Gelée zu fest sein, so gießt man etwas Wasser dazu.

1319. Pain (spr. Pängh) von Himbeeren.

Die Bereitungsart ist dieselbe, wie in der vorigen Nummer, indem man statt 1 Pfund Erdbeeren 1 Pfund Himbeeren dazu verwendet.

1320. Pain (spr. Pängh) von Aprikosen.

Man gebraucht dazu: 20—25 Aprikosen, ¾ Pfd. Zucker, welchen man mit ½ Quart Wasser zu einem leichten Syrup gekocht, und 3¼ Loth Hausenblase, oder 6 Loth geklärte Gelatine. Die Aprikosen werden, nachdem man sie geschält, roh durch ein feines Sieb gestrichen und mit dem erkalteten Zucker und der lauwarmen Hausenblase vermischt. Dann rührt man nach gemachter Probe die Masse auf dem Eise, bis sie anfängt, sich zu verdicken, und füllt sie in die Form, welche man mit Gelée wie in Nr. 1318 ausgegossen und mit den abgezogenen und gespaltenen Kernen der Aprikosen ausgelegt hat.

1321. Pain (spr. Pängh) von Pfirsichen.

Man bereitet ihn ebenso, wie den Pain von Aprikosen.

1322. Pain (spr. Pängh) von Aprikosen und Mandeln.

Man bereitet die Hälfte der in Nr. 1320 beschriebenen Aprikosen- und die Hälfte der Blanc manger-Masse in Nr. 1315 und läßt beide apart auf dem Eise erstarren. Dann gießt man eine Form wie in Nr. 1318 mit recht klarer Wein-Gelée nach Nr. 1298 aus, sticht mit einem Theelöffel Stücke von der Aprikosen- und Blanc manger-Masse ab, legt sie nebeneinander in die Form und übergießt sie mit Wein-Gelée. In dieser Art fährt man fort, bis die Form gefüllt ist und läßt sie im Eise erstarren.

II. Von den Crêmes (spr. Krähm) und kalten Speisen mit Stand.

1323. Crême bavaroise von Vanille (spr. Krähm bawaroahs von Wanilje).

Dazu gehören: ½ Quart Sahne, 1 Stange Vanille, 7 gelbe Eier, 12—16 Loth Zucker und 1½—2 Loth Hausenblase, oder 2½ Loth Gelatine oder Schwartenstand. Man kocht die Sahne mit der Vanille auf, läßt sie an der Seite des Feuers verdeckt ziehen und dann erkalten. Hierauf quirlt man sie mit den Eigelben klar, thut den Zucker dazu und rührt sie auf dem Feuer, bis sie anfängt dick zu werden, ohne jedoch aufzukochen, wodurch sie gerinnen würde. Nun fügt man die aufgelöste Hausenblase dazu, gießt die Masse durch ein Sieb, rührt sie auf dem Eise, bis sie so dick wie eine stark eingekochte Sauce wird, mischt ⅜ Quart recht steif geschlagene Sahne (siehe Nr. 1293) leicht darunter und füllt die Crême in eine Form. Beim Anrichten taucht man sie einen Augenblick in warmes Wasser, trocknet die Form ab und stürzt sie auf eine Schüssel.

Eine Hauptsache zum Gelingen der Crême bavaroise ist, daß sie beim Vermischen mit der geschlagenen Sahne weder zu dünn, noch zu dick ist. Im ersteren Falle würde die Sahne wässerig und man erhielte viel weniger Crême, im zweiten Falle würde die Sahne sich nicht mit der Crême gleichmäßig mischen lassen und diese dadurch klümprig werden.

1324. Crême bavaroise von Marasquin (spr. Krähm bawaroahs von Maraskängh).

Man gebraucht dazu: ½ Quart Sahne, 7 gelbe Eier, 12 Loth Zucker, ¼ Flasche Marasquin und 1½—2 Loth Hausenblase. Man quirlt die Sahne mit den gelben Eiern klar, rührt sie mit dem Zucker auf dem Feuer zu einer gebundenen Crême ab, die man mit der Hausenblase, und wenn sie etwas verkühlt ist, mit dem Marasquin vermischt und dann weiter, wie in der vorigen Nummer bereitet.

Man kann die Crême statt mit Marasquin mit anderen Liqueuren, wie Parfait amour, Vanille, Crême de noyaux u. s. w. in derselben Art zusammensetzen.

1325. Crême bavaroise (spr. Krähm bawaroahs) von Kaffee.

Man gebraucht dazu: ½ Quart Sahne, ¼ Pfund Mokka-Kaffee, 16 Loth Zucker, 7 Eigelbe und 2 Loth Hausenblase. Den nicht zu stark gebrannten Kaffee schüttet man heiß in die kochende Sahne und läßt ihn

verdeckt darin ausziehen. Dann gießt man die Sahne, wenn sie erkaltet ist, durch ein Sieb, quirlt sie mit den Eigelben klar, rührt sie mit dem Zucker auf dem Feuer zu einer dicklichen Crême ab, zu der man die aufgelöste Hausenblase mischt und die Crême wie in Nr. 1323 vollendet. — Auf eine andere Art kocht man mit dem frisch gebrannten und gemahlenen Kaffee einen starken Kaffee, vermischt diesen mit dem Zucker und der Hausenblase, rührt ihn auf dem Eise, bis er dick wird und vermischt ihn mit ½ Quart recht steif geschlagener Sahne.

1326. Crême bavaroise (spr. Krähm bawaroahs) von Orangenblüthe.

Die Masse ist dieselbe, wie in Nr. 1323, man läßt aber statt der Vanille eine Hand voll frische, oder einen Eßlöffel voll candirte Orangenblüthe in der kochenden Sahne ausziehen und bereitet die Crême bavaroise wie in Nr. 1323.

1327. Crême bavaroise (spr. Krähm bawaroahs) von Apfelsinen.

Man gebraucht dazu: ½ Quart Sahne, 12 Loth Zucker, 7 Eigelbe, eine Apfelsine, ⅜ Quart geschlagene Sahne und 1½—2 Loth Hausenblase. Man reibt die Schale der Apfelsine auf dem Zucker ab, stößt diesen fein und rührt ihn mit der Sahne und den Eigelben klar und auf dem Feuer zu einer glatten Crême ab. Dann vermischt man diese mit der Hausenblase, gießt sie durch ein Sieb, rührt sie auf dem Eise dick und verbindet sie mit der geschlagenen Sahne. Um der Crême ein schöneres Ansehen zu geben, gießt man eine Schicht roth gefärbte Apfelsinen-Gelée in die Form und füllt, sobald sie erstarrt ist, die Crême darüber.

1328. Crême bavaroise (spr. Krähm bawaroahs) von Makronen.

Man gebraucht dazu: ½ Quart Sahne, 12 Loth Zucker, 7 Eigelbe, 4 Loth süße und 4 Loth bittere Makronen, ⅜ Quart Schlagsahne und 1½—2 Loth Hausenblase. Die Sahne wird mit den Eigelben, dem Zucker und den zerbröckelten Makronen zu einer Crême auf dem Feuer abgerührt, die man durch ein Sieb streicht und damit weiter verfährt, wie in Nr. 1323 angegeben.

1329. Crême bavaroise (spr. Krähm bawaroahs) von Chocolade.

Man gebraucht dazu: ½ Quart Sahne, ¼ Pfund Chocolade, 12 Loth Zucker und ⅜ Quart Schlagsahne. Man bereitet die Crême auf 2 Arten: Man löst entweder die Chocolade und den Zucker in der

Sahne auf dem Feuer auf, vermischt sie mit dem Stand, rührt sie auf dem Eise, bis die Mischung sich verdickt, und verbindet sie mit der geschlagenen Sahne. Oder man löst eine Tafel Chocolade mit dem Zucker in ¼ Quart Sahne auf, mischt den Stand dazu und gießt die Masse durch ein Sieb. Sobald man sie auf dem Eise dick gerührt hat, mischt man ½ Quart geschlagene Sahne und noch ¼ Pfund geriebene Chocolade dazu.

1330. Crême bavaroise (spr. Krähm bawaroahs) **von Nüssen.**

Man gebraucht dazu: Die Kerne von 1 Schock Wallnüsse oder 10 Loth Haselnußkerne, ½ Quart Sahne, 7 Eigelbe, 16 Loth Zucker, 2 Loth Hausenblase und ⅜ Quart Schlagsahne. Man stößt die Nußkerne, nachdem man die Haut davon abgezogen, mit etwas Sahne im Mörser fein und rührt sie mit der übrigen Sahne, den Eigelben und dem Zucker klar und auf dem Feuer zu einer dicken Crême ab, die man durch ein feines Sieb streicht. Hierauf mischt man die Hausenblase hinzu, rührt die Masse auf dem Eise dick und verbindet sie mit der steifgeschlagenen Sahne*).

1331. Crême bavaroise (spr. Krähm bawaroahs) **von Kastanien.**

Dazu gehören: ½ Pfund Kastanien, ¼ Quart Sahne, 5 Eigelbe, 12 Loth Zucker, 1 Stange Vanille, 1½ Loth Hausenblase und ⅜ Quart geschlagene Sahne. Die Kastanien, welche man geschält und durch Abbrühen von der Haut befreit hat, kocht man mit ¼ Quart Milch und der Vanille weich und streicht sie durch ein Sieb. Dann quirlt man die Sahne mit den Eigelben und dem Zucker klar, rührt sie auf dem Feuer zu einer Crême ab, die man mit dem Kastanien-Püree und dem Stand vermischt, rührt sie auf dem Eise, bis sie anfängt dick zu werden und zieht ⅜ Quart geschlagene Sahne darunter.

1332. Crême bavaroise (spr. Krähm bawaroahs) à la Nesselrode.

Man gebraucht dazu: ½ Pfund Kastanien, ¼ Quart Sahne, 5 Eigelbe, 12 Loth Zucker, 1½ Loth Hausenblase, 4 Loth Sultan-Rosinen,

---

*) Die in Nr. 1323—1330 angeführten Crêmes kann man auch ohne Eier bereiten, indem man die Sahne, nachdem man ihr den erforderlichen Geschmack gegeben, mit dem Zucker und dem nöthigen Stand verbindet, die Masse auf dem Eise rührt, bis sie anfängt dick zu werden, und dann unter die geschlagene Sahne mischt.

4 Loth würflig geschnittenen Citronat, einige eingemachte Kirschen, 1 Glas Marasquin und ein halbes Glas Himbeer-Gelée. Die wie in der vorigen Nummer weich gekochten und durchgestrichenen Kastanien vermischt man mit der ebenso bereiteten Crême, dem Stand und der Himbeer-Gelée, rührt die Masse auf dem Eise kalt, verbindet sie mit dem Marasquin und der geschlagenen Sahne und thut den Citronat und die gereinigten und in etwas Wein aufgequollenen Sultan-Rosinen dazu.

1333. Crême bavaroise (spr. Krähm bawaroahs) von Erdbeeren.

Man gebraucht dazu: eine halbe Metze Wald- oder Garten-Erdbeeren, ½ Pfund Zucker, 2 Loth Hausenblase und ⅜ Quart Schlagsahne. Die Erdbeeren streicht man, nachdem man sie gewaschen, durch ein feines Sieb, vermischt sie mit dem gestoßenen Zucker und der aufgelösten Hausenblase und rührt sie auf dem Eise, bis sie anfangen, dick zu werden. Dann mischt man die geschlagene Sahne darunter und läßt die Crême in der Form auf dem Eise erstarren. Im Winter verwendet man statt der frischen Erdbeeren, eingemachten Erdbeersaft, zu welchem man den Saft von 2 Citronen preßt, doch nimmt man weniger Zucker dazu und färbt die Crême mit etwas Cochenille oder Altkermes roth.

1334. Crême bavaroise (spr. Krähm bawaroahs) von Himbeeren.

Man bereitet sie ebenso, wie die Crême bavaroise von Erdbeeren in der vorigen Nummer.

1335. Crême bavaroise (spr. Krähm bawaroahs) von Aprikosen.

Man gebraucht dazu: 15—20 recht reife Aprikosen, ½ Pfd. Zucker, 2 Loth Hausenblase und ⅜ Quart Schlag-Sahne. Nachdem man die Aprikosen geschält, streicht man sie durch ein feines Sieb, vermischt das Muß mit dem gestoßenen Zucker und dem Stand, rührt die Masse auf dem Eise, bis sie anfängt, sich zu verdicken, und verbindet sie mit der geschlagenen Sahne. Wären die Aprikosen noch hart, so muß man sie mit dem Zucker und etwas Wasser weich kochen und dann durchstreichen. Im Winter bereitet man die Crême in derselben Art von eingemachten Aprikosen, zu denen man den Saft von einer Citrone und weniger Zucker hinzufügt.

1336. Crême bavaroise (spr. Krähm bawaroahs) von Pfirsichen.

Die Bereitungsart ist dieselbe, wie in Nr. 1335.

1337. Crême bavaroise (spr. Krähm bawaroahs) von Ananas.

Man gebraucht dazu: Eine Ananas von etwa 1 Pfund, ½ Pfund Zucker, 2 Loth Hausenblase, ⅜ Quart geschlagene Sahne, 7 gelbe Eier und 2—3 Citronen. Die geschälte Ananas schneidet man in grobe Würfel, schüttet diese in den Zucker, den man mit ½ Quart Wasser zu einem leichten Syrup gekocht, und läßt sie verdeckt einige Male aufkochen und erkalten. Dann gießt man sie auf einen Durchschlag, rührt den durchgelaufenen Saft mit 7 Eigelben und dem Citronensaft auf dem Feuer zu einer Crême ab, die man durch ein Sieb gießt und mit der aufgelösten Hausenblase vermischt. Nun rührt man diese Mischung auf dem Eise, bis sie anfängt sich zu verdicken, bindet sie mit der geschlagenen Sahne und der würflig geschnittenen Ananas und läßt sie in der Form erkalten.

1338. Crême bavaroise (spr. Krähm bawaroahs) von Apfelsinen.

Man gebraucht dazu: Ein halbes Pfund Zucker, 4 Apfelsinen, eine Citrone, 6 Eigelbe, ¼ Flasche Wein, 2 Loth Hausenblase und ⅜ Quart geschlagene Sahne. Man reibt die Schale einer Apfelsine auf dem Zucker ab, stößt diesen fein, rührt ihn mit den Eigelben, dem durch ein Sieb gepreßten Saft der Apfelsinen, der Citrone und dem Wein klar und schlägt die Masse auf dem Feuer, wie einen Chaudeau (spr. Schodoh, Nr. 1019) ab. Dann vermischt man sie mit dem aufgelösten Stand, rührt sie auf dem Eise bis sie anfängt, sich zu verdicken und mischt die geschlagene Sahne darunter.

1339. Crême bavaroise (spr. Krähm bawaroahs) von Madeira mit Vanille.

Man gebraucht dazu: ¾ Pfund Zucker, 12 Citronen, eine Stange Vanille, 8 gelbe Eier, ¼ Flasche Madeira, 2 Loth Hausenblase und ⅜ Quart geschlagene Sahne. Man läßt die Vanille mit einem Weinglase voll Wasser aufkochen und verdeckt darin ausziehen, vermischt den gestoßenen Zucker mit den Eigelben, dem Saft der Citronen, dem Madeira und dem durchgegossenen Vanillen-Wasser, schlägt diese Mischung zu einem Weinschaum auf dem Feuer ab (siehe Nr. 1019) und verbindet sie mit dem lauwarmen Stand. Hierauf rührt man sie auf dem Eise, bis sie dick wird und zieht die geschlagene Sahne darunter.

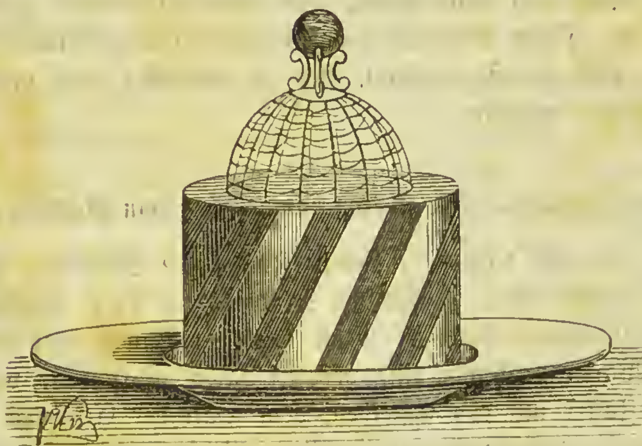
1340. Crême bavaroise (spr. Krähm bawaroahs) von Punsch.

Man gebraucht dazu: ½ Pfund Zucker, 2 Citronen, ein Glas Rum oder Arac, 2 Loth Hausenblase*) und ½ Quart geschlagene Sahne. Man reibt die Schale einer Citrone oder Apfelsine auf dem Zucker ab, kocht ihn mit ⅛ Quart Wasser einmal auf und thut, wenn er erkaltet, den Saft der Citronen, den Rum oder Arac und den Stand dazu. Diesen Punsch rührt man auf dem Eise dick, vermischt ihn mit der geschlagenen Sahne und läßt ihn in der Form auf dem Eise erkalten.

1341. Charlotte russe (spr. Scharlott rüß).

Man belegt den Boden, so wie die Seitenwände einer runden, glatten Form mit Papier und legt sie dann mit passend geschnittenem Löffel-Biscuit wie in Nr. 1056 so dicht wie möglich aus, indem die glatte Seite der Biscuits nach außen kommt. Hierauf füllt man die Form mit einer der in den vorhergehenden Recepten beschriebenen Crêmes bavaroises und läßt sie im Eise erkalten. Beim Anrichten stürzt man die Charlotte auf eine Schüssel, entfernt das Papier und bespritzt sie mit geschlagener Sahne (siehe die Einleitung). Um der Charlotte ein schönes Aussehen zu geben, belegt man die Form mit schräg geschnittenen Bis-

Fig. 91.



*) Wenn in den vorstehenden Recepten der Kürze wegen nur die Hausenblase angeführt ist, so kann man doch überall die entsprechende Menge Gelatine oder Schwartenstand verwenden (siehe die Einleitung Seite 533 u. ff.).

cuits, nimmt diese wieder heraus und bestreicht die eine Hälfte mit einer weißen, die andere mit einer durch Chocolade braun oder durch Cochenille roth gefärbten Eiweißglasur (siehe Nr. 1354) und läßt sie trocknen. Sobald die Glasur fest geworden, legt man die Biscuits mit der Farbe abwechselnd in die mit Papier belegte Form, füllt die Crême hinein und läßt sie im Eise erkalten. Beim Anrichten stürzt man die Charlotte auf eine Schüssel, entfernt das Papier und setzt oben auf eine Kuppel von gegossenem Zucker (siehe die beigegebene Figur).

1342. Sultan-Crême (spr. Krähm).

Man bereitet eine Crême bavaroise von Vanille nach Nr. 1323 und thut, ehe man die Schlag-Sahne darunter mischt, ¼ Pfund gereinigte Sultan-Rosinen und ¼ Pfund würflig geschnittenen Citronat, welche man zusammen in etwas Wasser und Zucker geschwitzt hat, dazu.

1343. Wein-Crême (spr. Krähm).

Man gebraucht dazu: ¼ Flasche Wein, 8 Eier, 2 Citronen, ½ Pfd. Zucker und 2 Loth Hausenblase, oder 2½ Loth Gelatine oder Schwartenstand. Man reibt die Schale einer Citrone auf dem Zucker ab, stößt diesen fein, schlägt ihn mit 2 ganzen und 6 gelben Eiern, dem Citronensaft und dem Wein auf gelindem Feuer zu einem dicken Schaum ab, den man, wenn er einmal aufstößt, vom Feuer nimmt und mit dem aufgelösten Stand und dem festgeschlagenen Schnee von 6 Eiweißen verbindet. Nun rührt man die Crême noch ein wenig, bis sie etwas verkühlt ist, füllt sie in die Form und läßt sie erkalten.

1344. Crême (spr. Krähm) von Madeira oder Champagner.

Man bereitet diese Crême ebenso, wie in der vorigen Nummer.

1345. Crême (spr. Krähm) von Apfelsinen.

Man gebraucht dazu: Eine viertel Flasche Weißwein, 3 Apfelsinen, ½ Pfund Zucker, 1 Citrone, 8 Eier und 2 Loth Hausenblase. Nachdem man die Schale einer Apfelsine auf dem Zucker abgerieben und diesen fein gestoßen hat, schlägt man ihn mit 2 ganzen und 6 gelben Eiern, dem durch ein Sieb gepreßten Apfelsinen- und Citronensaft und mit dem Wein, wie in der vorigen Nummer, mit der Schneeruthe zu einem dicken Schaum, verbindet diesen mit dem Stand und mit dem Schnee von 6 Eiweißen, rührt die Crême, bis sie etwas verkühlt ist und füllt sie in die Form.

1346. Kalte Speise à la portugaise (spr. a la portügähs').

Man bereitet nach Nr. 1345 eine Apfelsinen-Crême-Masse, schneidet 4 Apfelsinen wie zum Compot in Viertel, marinirt sie mit gestoßenem Zucker und feuchtet ¼ Pfund Löffel-Biscuit mit einer Mischung von Wein, Zucker und etwas Marasquin an. Dann füllt man in eine glatte, runde Form eine fingerhohe Schicht Crême, läßt diese auf dem Eise erstarren, ordnet eine Lage Löffel-Biscuit darüber, übergießt diese wieder mit Crême, legt, wenn diese erstarrt ist, Apfelsinenstücke darauf, die man gleichfalls mit Crême überfüllt und fährt so fort, bis die Form voll ist.

1347. Kalte Cabinets-Speise.

Man gebraucht dazu: ½ Quart Sahne, 12 Loth Zucker, 8 gelbe Eier, ¼ Pfund Sultan-Rosinen, 4 Loth würflig geschnittenen Citronat, ¼ Pfund Löffel-Biscuit, 2½ Loth Hausenblase, oder 3¼ Loth Gelatine oder Schwartenstand und eine Stange Vanille. Man kocht die Sahne auf, läßt die Vanille darin ausziehen, quirlt sie, sobald sie erkaltet ist, mit den 8 Eigelben klar und rührt sie auf dem Feuer zu einer dicken Crême ab, die man vor dem Gerinnen hüten muß. Dann gießt man sie durch ein Sieb, vermischt sie mit dem lauwarmen Stand und füllt sie schichtweise mit dem Biscuit, welchen man mit einer Mischung von Wasser, Zucker und Marasquin angefeuchtet hat, wie in der vorigen Nummer in die Form. Beim Anrichten taucht man diese einen Augenblick in warmes Wasser, stürzt die Speise auf eine Schüssel und giebt eine kalte Vanillen-Sauce nach Nr. 1015 dazu.

1348. Kalte Speise von Schneeklößen.

Man gebraucht dazu: ¾ Quart Sahne, 8 Eier, ½ Pfund Zucker, eine Stange Vanille und 2½ Loth Hausenblase. Man schlägt das Weiße von 8 Eiern zu einem steifen Schnee, vermischt diesen mit 4 Loth gestoßenem Zucker und sticht davon Klöße wie in Nr. 1265 in die mit der Vanille aufgekochte Sahne. Ist die Schneemasse zu Klößen gekocht, so läßt man die Sahne bis auf ½ Quart einkochen, thut den übrigen Zucker dazu, quirlt sie mit den 8 Eigelben zu einer Crême ab, gießt diese durch ein Sieb und vermischt sie mit dem aufgelösten Stand. Dann füllt man eine Schicht Crême in eine Form, legt Schneeklöße darauf, läßt es im Eise erstarren, thut eine zweite Schicht Crême und Schneeklöße darüber und so fort, bis die Form gefüllt ist. Nachdem die Speise erkaltet ist, stürzt man sie auf eine Schüssel und garnirt sie mit eingemachten Früchten.

1349. **Kalter Reis à la princesse oder à la Saxonne** (spr. a la prängh-zeß, a la Saxonn).

Man gebraucht dazu: 12 Loth Reis, ¾ Quart Sahne oder Milch, 16 Loth Zucker, 2 Loth Hausenblase, ⅜ Quart geschlagene Sahne, eine halbe Stange Vanille und ein Glas Marasquin. Den gereinigten Reis läßt man in der Sahne mit der Vanille und einer Prise Salz ausquellen, thut, wenn er bald gar ist, den Zucker dazu und läßt ihn vollends weich kochen, doch so, daß er körnig bleibt. Sobald er erkaltet ist, nimmt man die Vanille heraus, thut den aufgelösten Stand und den Marasquin dazu und läßt den Reis unter öfterem Umrühren auf dem Eise dick werden. Dann vermischt man ihn mit der geschlagenen Sahne, füllt ihn in eine Form und läßt ihn im Eise erstarren. Beim Anrichten taucht man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, wischt sie ab, stülpt sie auf eine Schüssel und garnirt den Reis mit eingemachten Früchten. Man giebt eine kalte Vanillen-Sauce, unter welche man etwas geschlagene Sahne gemischt, oder frische durch ein Sieb gestrichene Erdbeeren oder Himbeeren, die man mit gestoßenem Zucker süß gemacht hat, dazu.

1350. **Kalter Reis à la portugaise** (spr. a la portügähs').

Man gebraucht dazu: 12 Loth Reis, ¾ Quart Sahne, 8 Eier, 20 Loth Zucker, 2 Citronen, ¼ Flasche Weißwein und 2½ Loth aufgelöste Hausenblase. Man kocht den Reis, welchen man gereinigt, in der Sahne weich, thut 8 Loth Zucker dazu und läßt ihn erkalten. Dann reibt man die Schale einer Citrone oder Apfelsine auf dem übrigen Zucker ab, stößt ihn fein und schlägt ihn mit 2 ganzen und 6 gelben Eiern, dem Citronensaft und Weißwein auf dem Feuer zu einer festen Crême ab, die man erkalten läßt. Hierauf mischt man den Reis mit dem Stand und etwas von der Wein-Crême, rührt ihn auf dem Eise, bis er anfängt dick zu werden, mischt die übrige Wein-Crême darunter und füllt den Reis schichtweise mit wie zum Compot geschnittenen und mit gestoßenem Zucker marinirten Apfelsinen-Vierteln in eine Form. Sobald er fest geworden, stürzt man ihn auf eine Schüssel, garnirt ihn mit eingemachten Früchten und giebt eine kalte Weinschaum-Sauce dazu.

1351. **Kalter Reis mit Erdbeeren.**

Man gebraucht dazu: 10 Loth Reis, ½ Pfund Zucker, ½ Quart Sahne, ¼ Metze Wald-Erdbeeren, ⅜ Quart geschlagene Sahne und 2 Loth Hausenblase. Der Reis wird in der Sahne weich gekocht und mit

8 Loth Zucker vermischt; die Erdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen, mit 8 Loth gestoßenem Zucker süß gemacht und nebst dem aufgelösten Stand unter den erkalteten Reis gemischt. Nun rührt man die Masse auf dem Eise, bis sie anfängt, dick zu werden, verbindet die festgeschlagene Sahne damit und läßt sie in einer Form auf dem Eise erstarren. Beim Anrichten garnirt man den gestürzten Reis mit großen, mit gestoßenem Zucker marinirten Garten-Erdbeeren.

1352. Kalter Reis mit Aprikosen.

Man gebraucht dazu: 10 Loth Reis, ½ Pfund Zucker, ½ Quart Sahne, 12 reife Aprikosen, ⅜ Quart Schlagsahne und 2 Loth Hausenblase. Die geschälten Aprikosen streicht man durch ein Sieb, thut 8 Loth gestoßenen Zucker dazu, vermischt sie mit dem in der Sahne mit 8 Loth Zucker weich gekochten und erkalteten Reis, so wie mit dem Stand und beendet den Reis wie in Nr. 1351. Beim Anrichten garnirt man ihn mit wie zum Compot gekochten Aprikosen.

1353. Timbal (spr. Tämbahl) von Kastanien à la Napolitaine (spr. a la Napolitähn).

Zwei Pfund geschälte Kastanien befreit man, nachdem man sie in kochendem Wasser gebrüht, von der Haut, kocht sie mit einem wenig Milch und einer halben Stange Vanille weich und kurz ein, so daß sie ganz trocken sind, und streicht sie durch ein Sieb. Hierauf kocht man ½ Pfd. Zucker zum Bruch (siehe Seite 556) und mischt das Kastanien-Püree darunter. Dann legt man den Boden und die Seiten einer glatten Form mit Papier aus, welches man auf der einen Seite mit Butter leicht bestrichen hat, drückt nun das Kastanien-Püree sowohl gegen die Seitenwände, wie gegen den Boden der Form, in dessen Mitte man eine runde Oeffnung frei läßt, so daß die Form einen halben Finger dick mit dem Kastanien-Püree ausgelegt ist, stürzt diese Kruste behutsam auf eine Schüssel, entfernt das Papier und läßt sie mehrere Stunden trocknen. Dann überzieht man sie mit einer gekochten Chocoladen-Glasur nach Nr. 1357 und bespritzt sie mit Eiweiß-Glasur nach Nr. 1354 vermittelst einer Papierdüte. Beim Anrichten füllt man die Timbal durch die im Boden befindliche Oeffnung mit geschlagener Sahne, die man mit gestoßenem Zucker und einem Glase Marasquin vermischt hat.

Neunzehnter Abschnitt.

Von dem Kochen des Zuckers und der Zubereitung der zu den Backereien erforderlichen Glasuren (glaces, spr. glahß).

I. Der Zucker.

Sowohl beim Anfertigen verschiedener Glasuren, namentlich aber beim Einmachen, ist es nothwendig, die Kennzeichen zu wissen, aus welchen man ersieht, ob der Zucker bis zum erforderlichen Grad eingekocht ist. Man hat in der Küche sieben solcher Grade angenommen, die man durch eine Probe deutlich von einander unterscheiden kann.

Erster Grad. (Zum schwachen Faden.) Man zerschlägt den Zucker in kleine Stücke, thut diese in einen kupfernen Zuckerkessel und gießt so viel Wasser darüber, daß sie reichlich davon bedeckt sind. Hat der Zucker sich aufgelöst, so kocht man ihn auf raschem Feuer ein Weilchen ein. Fällt er von dem hineingetauchten Schaumlöffel in breiten Tropfen, so hat er den ersten Grad erreicht. Eine andere Probe besteht darin, daß man den Zeigefinger ein wenig in den Zucker taucht, ihn gegen den Daumen drückt und dann beide Finger behutsam von einander entfernt. Bildet der Zucker einen schwachen Faden, der leicht zerreißt, so ist er zum ersten Grade gekocht.

Zweiter Grad. (Zum Faden.) Hat der Zucker einige Minuten weiter gekocht, so wiederholt man die Probe mit dem Zeigefinger. Bildet der Zucker beim Oeffnen der Finger einen etwa zolllangen weißen Faden, so ist der zweite Grad erreicht.

Dritter Grad. (Zum leichten Flug.) Nachdem der Zucker noch einige Minuten eingekocht ist, taucht man den Schaumlöffel hinein. Läßt sich der Zucker wie kleine Strahlen durch denselben blasen, so ist dies das Kennzeichen des dritten Grades.

Vierter Grad. (Zum Flug.) Hat man den Zucker wiederum noch einige Minuten einkochen lassen, so taucht man den Stiel eines Holzlöffels oder den Zeigefinger in kaltes Wasser, dann rasch in den kochenden Zucker und taucht ihn wieder in's kalte Wasser. Hat sich der Zucker wie eine schleimige Masse angesetzt, so ist er zum vierten Grad gekocht.

Fünfter Grad. (Zur Kugel.) Nach einem paar Minuten wiederholt man das Eintauchen des Fingers oder Löffelstieles in den Zucker, welcher jetzt beim Kochen große Blasen wirft. Läßt sich der am Finger hängende Zucker zu einer Kugel drehen, so ist der fünfte Grad erreicht.

Sechster Grad. (Zum Bruch.) Hat der Zucker noch einige Augenblicke weiter gekocht und verursachen die aufsteigenden Blasen beim Zerplatzen ein leichtes Geräusch, so taucht man den Holzlöffelstiel in der oben beschriebenen Art nochmals hinein. Kann man nun den Zucker wie Glas zerbrechen, so hat er den sechsten Grad erreicht.

Siebenter Grad. (Zum Caramel.) Nachdem der Zucker zum sechsten Grad gekocht ist, fängt er an, sich gelblich zu färben und hat den siebenten Grad erreicht. Man nimmt ihn dann vom Feuer und hält den Boden des Kessels einige Augenblicke in kaltes Wasser, wodurch man verhindert, daß der Zucker sich noch mehr färbt.

II. Die Glasuren.

Man überzieht viele Backwerke, sowohl um sie zu verzieren, als auch um den Wohlgeschmack derselben zu erhöhen, nach dem Backen mit einer Glasur. Zum Gelingen derselben ist erforderlich, daß man nur den feinsten Zucker dazu verwendet und denselben, nachdem er gestoßen, durch ein feines, wo möglich seidenes Sieb siebt.

1354. Eiweiß-Glasur (glace royale, spr. glahß rojahl).

Man rührt ½ Pfund fein gestoßenen und gesiebten Zucker in einem kleinen Napf mit etwas Eiweiß und dem Saft einer halben Citrone, bis man eine weiße, luftige Glasur erhält, welche so dick sein muß, daß sie, wenn man etwas davon von dem Löffel auf die Masse fallen läßt, nur langsam mit dieser zusammenfließt. Man bestreicht die Kuchen etwa messerrückendick recht glatt mit der Glasur und läßt sie einige Augenblicke im Ofen trocknen, damit sie Glanz bekömmt, und dann an der Luft vollends fest werden. Man färbt diese Glasur mit Cochenille oder Alkermes roth, oder mit geschmolzener Chocolade braun, doch muß man sie dann so dick wie möglich anrühren, da sie durch diesen Zusatz sonst zu dünnflüssig würde. Auch zum Bespritzen der Torten verwendet man diese Eiweiß-Glasur und füllt sie zu diesem Zweck in eine Papierdüte (siehe S. 262), man muß sie aber sehr dick bereiten, und ersetzt, um weniger Flüssigkeit zu verbrauchen, die Citronensäure durch ein paar Tropfen Essig-Säure.

1355. Wasser-Glasur.

Sechs Loth fein gestoßenen Zucker rührt man mit einem Eßlöffel voll Wasser zu einem dickflüssigen Brei, rührt ihn dann auf der heißen Stelle warm, überzieht, nachdem man ihn noch kurze Zeit kalt gerührt, die Kuchen damit und läßt sie einige Augenblicke im Ofen und hierauf an der Luft vollends trocknen. Die so warm gerührte Glasur bekömmt einen größeren Glanz, als wenn man die Kuchen, nachdem man sie nur kalt gerührt, damit bestreicht. Man kann diese Glasur mit verschiedenem Geschmack bereiten, indem man statt des Wassers Orangenblüthen- oder Rosenwasser verwendet, oder indem man etwas Citronen- oder Apfelsinenzucker hinzufügt und einen Theil des Wassers durch Citronen- oder Apfelsinensaft ersetzt.

1356. Frucht-Glasur.

Man rührt 6 Loth fein gestoßenen Zucker mit einem Eßlöffel frischem Erdbeer-, Himbeer- oder Johannisbeersaft, wie in der vorigen Nummer, erst kalt und dann warm und überzieht damit die Kuchen. Wäre die Glasur nicht roth genug, so färbt man sie mit etwas Cochenille. Man muß die Kuchen, wenn sie mit der Glasur überzogen sind, einige Augenblicke in den Ofen stellen, damit sie Glanz bekommen.

1357. Gekochte Chocoladen-Glasur.

Man löst 6 Loth Chocolade mit etwa 4 Eßlöffel voll Wasser auf dem Feuer auf, läßt sie einmal aufkochen, rührt 14—16 Loth sehr fein gestoßenen Zucker einige Augenblicke damit auf dem Feuer, nimmt die Glasur dann zurück und rührt sie noch einige Zeit. Sobald sich, wenn man sie einen Augenblick stehen läßt, eine kaum bemerkbare Kruste auf der Oberfläche bildet, so ist die Glasur gut und man taucht die Kuchen rasch hinein und läßt sie einige Augenblicke im Ofen und dann an der Luft trocknen.

1358. Schmelzende Glasur (glace fondante, spr. glahß fonghdanght').

Diese Glasur ist allen übrigen wegen ihrer Feinheit vorzuziehen; außerdem hat sie den Vortheil, daß man sie vorräthig machen und lange Zeit aufbewahren kann. Man schlägt 1 Pfund Zucker in kleine Stücke, thut ihn in einen kleinen kupfernen Zuckerkessel und gießt ½ Quart Wasser darüber. Sobald er geschmolzen ist, kocht man ihn auf raschem Feuer bis zum vierten Grad (siehe Seite 555), nimmt den Kessel behutsam,

ohne den Zucker zu bewegen, vom Feuer, setzt ihn bis zur Hälfte in kaltes Wasser oder auf's Eis, bedeckt ihn mit einem runden, angefeuchteten Papier und gießt etwas kaltes Wasser darüber. Sobald er ganz kalt ist, gießt man das Wasser ab, entfernt das Papier und knetet den Zucker, welcher eine dicke Masse bilden muß, die man nur mit Mühe bearbeiten kann, mit dem Holzlöffel durch, bis er glänzend wird und wie mit Silberfäden durchzogen ist. Jetzt stellt man den Kessel einige Augenblicke auf's Feuer, um den Zucker etwas zu verdünnen, ohne daß er warm wird und rührt ihn dann noch einige Augenblicke, bis er eine schneeweiße, schmalzartige Masse bildet, die man in einen Topf oder einen kleinen Porzellan-Napf thut. Dann übergießt man die Glasur mit einer dünnen Zucker-Auflösung, damit sie nicht trocknet, und kann sie so bereitet lange Zeit aufbewahren. Beim Gebrauch thut man ein paar Löffel von dieser Glasur in einen kleinen Napf, thut einen Eßlöffel voll Marasquin hinzu, rührt diese Mischung einige Augenblicke, bis sie flüssig wird, und überzieht die Kuchen damit. Um der Glasur einen Apfelsinen- oder Citronen-Geschmack zu geben, reibt man die Schale einer Citrone oder Apfelsine auf Zucker ab, kratzt die gelb gefärbten Stellen mit einem Messer ab, rührt den so gewonnenen Apfelsinen- oder Citronenzucker mit dem Apfelsinen- oder Citronensaft, bis er geschmolzen ist und rührt ihn dann mit einem paar Löffel voll von obiger Glasur warm, um die Kuchen damit zu überziehen. Ebenso kann man etwas Chocolade mit einem wenig Wasser auflösen, und wenn sie geschmolzen ist, mit einem paar Löffel schmelzender Glasur vermischen. Eine Eigenthümlichkeit dieser Glasur ist, daß sie, je wärmer man sie auf dem Feuer rührt, desto fester trocknet.

1359. Schnee-Glasur.

Man schlägt Eiweiß zu einem weichen Schnee, überstreicht die Backwerke damit, bestreut sie dick mit gestoßenem Zucker und besprengt sie vermittelst eines Pinsels, den man in Wasser getaucht und leicht ausgeschwenkt hat. Wenn der Zucker etwas geschmolzen ist, schiebt man die Backerei in einen nicht zu heißen Ofen und läßt die Glasur hellgelb und croquant backen.

1360. Braune Glasur (Spiegel-Glasur).

Man benutzt sie nur zum Glaciren des Blätterteiges, bestäubt die dar-

aus gefertigten Backwerke, wenn sie beinahe gar gebacken, mit fein gestoßenem Zucker und schiebt sie nochmals in den Ofen, bis der Zucker geschmolzen ist und eine braune glänzende Glasur bildet.

Zwanzigster Abschnitt.

Von den Backwerken.

Um ein gutes Backwerk zu bereiten, ist es nothwendig, daß man nur die besten Zuthaten dazu verwendet, namentlich ist die Beschaffenheit des Mehles von dem größten Einfluß auf das Gelingen derselben. Man verbraucht daher nur Mehl von der feinsten Sorte, denn die dadurch entstehenden Mehrausgaben werden durch das erzielte Resultat hinreichend aufgewogen. Eben so wesentlich ist das Backen. Es läßt sich allerdings der für jede Backerei erforderliche Hitzegrad nur andeuten, nicht beschreiben, doch ist es eine Hauptsache, daß man den Ofen genau kennt und die Hitze desselben (es ist hier die Rede von einem Bratofen) durch Vermehrung oder Verminderung der Feuerung, oder durch Schließen der Klappe zu dem Hitzegrade bringt, den das zu bereitende Backwerk erfordert. Besser und gleichmäßiger backen die Kuchen in einem Backofen, der, wenn er ordentlich geheizt ist, eine gleichmäßige Hitze erzeugt und außerdem den Vortheil hat, daß man die verschiedensten Backereien hinter einander darin backen kann. Man kann die Ofenhitze in drei Grade theilen: den heißen, den mäßig heißen und den gelinden Hitzegrad. Bei jedem der nachfolgenden Recepte ist der Hitzegrad*) und die Dauer der Backzeit so genau wie möglich angegeben.

Der besseren Uebersicht wegen sind die Backwerke nach den zehn Hauptmassen, welche sich wesentlich von einander unterscheiden, geordnet.

---

*) Um den Hitzegrad des Ofens zu erfahren, legt man ein Stückchen Papier hinein. Färbt dieses sich rasch gelb, so hat der Ofen den ersten Hitzegrad, dauert es längere Zeit bis zum Gelbwerden des Papiers, den zweiten Hitzegrad.

I. Backwerke von Butter- oder Blätterteig.

1361. Torte von Blätterteig mit Früchten.

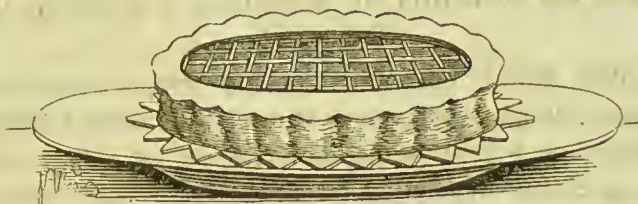
Ein Pfund nach Nr. 933 bereiteten und sechsmal geschlagenen Blätterteig rollt man einen halben Finger dick aus, schneidet daraus einen runden Boden, so groß wie man die Torte machen will, und aus diesem einen zweiten runden Boden, so daß dadurch der zuerst geschnittene zu einem zwei Finger breiten Ring geformt wird. Den aus dem ersten geschnittenen zweiten Boden rollt man nochmals wie einen Federkiel dick aus und schneidet davon eine runde Platte, die ein wenig größer ist, als der Ring, legt sie auf ein benäßtes Blech, bestreicht sie mit Ei, legt den Ring darauf und bestreicht diesen auf der oberen Seite gleichfalls mit Ei. Dann kerbt man den Rand mit dem Messer bunt und backt die Torte in einem gut durchgeheizten aber nicht zu heißen Ofen. Sobald sie sich fest anfühlt und eine schöne Farbe hat, bestäubt man sie mit feingesiebtem Zucker und schiebt sie nochmals in den Ofen, bis der Zucker geschmolzen und die Torte spiegelblank ist. Beim Anrichten füllt man sie mit einem Erdbeer-, Himbeer- oder Aprikosen-Compot, das man auf dem Eise recht kalt hat werden lassen. Man kann auch die Torte mit Erdbeeren oder Himbeeren, mit geschlagener Sahne (siehe Nr. 1293) füllen.

1362. Aepfel-Torte.

Dreiviertel Metze in Viertel geschnittene Aepfel werden geschält, von den Kerngehäusen befreit, in feine Scheiben geschnitten und mit ¾ Pfund Zucker, auf welchem man die Schale einer Citrone abgerieben, mit 4 Loth frischer Butter und etwas Wein oder Wasser weich und kurz eingedämpft. Dann bereitet man 1 Pfund Blätterteig, rollt ihn aus und schneidet nach Angabe der vorigen Nummer einen Ring und einen eben so großen Boden daraus, rollt den übrigen Teig nochmals messerrückendick und schneidet daraus einen halben Zoll breite Bänder, welche so lang sind, daß sie über die Torte reichen. Nun legt man den Teigboden auf ein naß gemachtes Blech, ordnet die erkalteten Aepfel darauf, doch so, daß für den Ring ein hinreichend breiter Rand leer bleibt, bestreicht diesen mit Ei, legt die Teigbänder in Form eines Gitters kreuz-

weise*) über einander und drückt die Enden derselben auf den mit Ei bestrichenen Rand fest. Nachdem man diesen nochmals mit Ei bestrichen, legt man den Ring darauf, drückt ihn ein wenig an und schneidet die unter demselben hervorragenden Enden der Bänder ringsum glatt ab. Dann kerbt man die Torte ringsum ein, bestreicht die Oberfläche der-

Fig. 92.

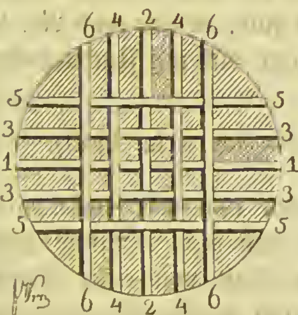


selben mit Ei und backt sie im heißen Ofen (beim ersten Hitzegrade) 20—25 Minuten. Wenn sie eine schöne braune Farbe hat, bestäubt man sie mit Zucker und läßt sie noch so lange im Ofen, bis dieser geschmolzen ist.

1363. Torte von Blätterteig mit Pflaumenmuß.

Man bereitet sie in derselben Art, wie die Aepfel-Torte in Nr. 1362, verwendet aber statt der Aepfel 3 Pfund Pflaumenmuß, welches man hinreichend süß gemacht und mit der geriebenen Schale einer Citrone und einigen gestoßenen bitteren Mandeln vermischt hat.

Fig. 93.



*) Man verfährt dabei folgendermaßen: Die beiden Bänder, welche auf der nebenstehenden Figur mit 1 und 2 bezeichnet sind, legt man kreuzweise über die Torte, legt zwei Bänder, 3, an beiden Seiten neben 1, und zwei andere, 4, neben 2. Dann zwei Bänder, 5, neben 3 und so fort, bis die ganze Torte in dieser Art bandelirt ist.

1364. Torte von Blätterteig mit Crême patissière (spr. Krähm patissiähr).

Man verfertigt und backt die Torte wie in Nr. 1361, füllt sie, wenn sie gar ist, mit einer nach Nr. 1210—1213 verfertigten Crême patissière, bestreut sie, so wie die Torte, dick mit Zucker und läßt letztere noch ein wenig backen, bis sie blank glacirt ist. Nach dem Erkalten verziert man sie mit eingemachten Früchten.

1365. Torte von Blätterteig mit Mandeln (à la Pithivier, spr. a la Pithiwiäh).

Ein halbes Pfund süße Mandeln und einige bittere befreit man von der Schale, stößt sie mit etwas Eiweiß fein, rührt ¼ Pfund Butter mit 4 Eigelben und 8 Loth Zucker, auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben, zu Sahne und mischt die Mandeln, 2 Loth würflig geschnittenen Citronat, 4 Loth Sultan- und 4 Loth kleine Rosinen, gestoßenen Zimmet, Muskatnuß und etwas Rum oder Madeira dazu. Dann rollt man wie in Nr. 1361 einen Ring und einen Boden von Blätterteig, streicht die Mandelmasse auf den Boden, legt ein Gitter und den Ring darauf und beendigt die Torte wie in Nr. 1361. Die Backzeit ist 25—30 Minuten.

1366. Blätter-Torte mit Stachelbeeren.

Man blanchirt ¼ Metze von den Stielen und Blüthen befreite unreife Stachelbeeren in kochendem Wasser und legt sie, sobald sie auf die Oberfläche steigen, mit dem Schaumlöffel auf ein Sieb zum Abtropfen. Inzwischen kocht man ¾ Pfund Zucker mit Citronenschale und Zimmet zu einem dicken Syrup, schüttet die Stachelbeeren hinein und läßt sie noch ein wenig darin ziehen, ohne zu kochen. Wenn der Saft zu dünn würde, so kocht man ihn nochmals ein und vermischt ihn mit den Stachelbeeren, die man, wenn sie erkaltet sind, in eine nach Nr. 1361 blind abgebackene Torte von Butterteig füllt und dick mit Zucker bestreut.

1367. Torte von Blätterteig à la Malte (spr. a la Malt).

Nachdem man die Torte blind abgebacken und mit Zucker glacirt hat, füllt man sie mit ½ Pfund Reis, den man mit ½ Pfund Zucker, 2 Citronen, ¼ Flasche Rheinwein und dem Saft von einer Apfelsine nach Nr. 1268 bereitet hat, und garnirt sie mit in Viertel geschnittenen und gezuckerten Apfelsinen.

1368. Tausendblätter-Torte.

Ein Pfund achtmal geschlagenen Butterteig rollt man messerrücken-dick aus und schneidet daraus runde Platten, so groß, wie man die Torte machen will, rollt den Teigabgang nochmals aus und schneidet eben so große Platten daraus, bis man etwa 8 erhalten hat. Dann legt man sie auf ein angefeuchtetes Blech, bestreicht sie mit Ei, durchsticht sie hin und wieder mit der Spitze des Messers, damit sie beim Backen nicht blasig werden, backt die Platten im heißen Ofen zu schöner Farbe, bestäubt sie mit feinem Zucker und stellt sie wieder in den Ofen, bis sie recht blank glacirt sind. Sobald sie erkaltet sind, legt man sie mit dazwischen gestrichener Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade über einander, doch muß die oberste Platte, zu welcher man die am schönsten gebackene aussucht, frei bleiben. Dann bestreicht man die Torte mit einer Méringue-Masse (spr. Merängh), der steifgeschlagene Schnee von 5 Eiweißen, unter welchen man ½ Pfund ganz feingesiebten Zucker gemischt hat), bestreut die Seiten mit fein gehackten Pistazien (grünen Mandeln), oder mit roth gefärbtem Hagelzucker (siehe Nr. 32), bespritzt die obere Seite zierlich vermittelst einer Papierdüte mit dem übrigen Eiweißschnee, läßt die Torte im gelinden Ofen nur weiß trocknen und garnirt sie, wenn sie erkaltet ist, mit eingemachten Früchten. Man kann auch die Platten, die oberste und unterste ausgenommen, vor dem Backen mit einem Ausstecher, der 3 Zoll im Durchmesser hat, nochmals ausstechen und, wenn man sie wie oben zusammengesetzt, die entstandene Höhlung mit geschlagener und versüßter Sahne füllen.

1369. Gâteau fourré (spr. Gatoh furreh).

Der 8 Mal geschlagene Blätterteig, den man von ½ Pfund Butter und ½ Pfund Mehl bereitet, wird ganz dünn ausgerollt, in 2 länglich viereckige Platten von gleicher Größe geschnitten, von welchen man die eine auf ein leicht angefeuchtetes Blech legt, sie mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade dick bestreicht, doch so, daß ringsum ein etwa fingerbreiter Rand leer bleibt. Nachdem man diesen leicht mit Ei bestrichen, deckt man die zweite Platte ohne Falten darüber, drückt sie ringsum auf die untere Platte fest, bestreicht sie mit Ei und theilt sie durch leichte Züge mit der Messerspitze, die aber den Teig nicht durchschneiden dürfen, in kleine, 3 Zoll lange und 2 Zoll breite Vierecke. Nun macht man auf diesen durch leichte Einschnitte mit dem Messer eine beliebige Verzierung und backt den Kuchen bei mäßiger Hitze in 15—20 Minuten zu schöner

Farbe. Dann bestreut man ihn mit feinem Zucker, läßt ihn im Ofen glaciren und schneidet ihn, wenn er etwas erkaltet ist, in die bezeichneten Vierecke. Man kann den Kuchen auch mit einer dick eingekochten Aepfel-Marmelade, oder mit der in Nr. 1365 beschriebenen Mandel-Masse füllen.

1370. Aepfelkuchen.

Eine halbe Metze Aepfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit 12 Loth Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben und etwas Wasser oder Weißwein weich und kurz eingekocht. Nachdem sie erkaltet sind, rollt man ½ Pfund achtmal geschlagenen Blätterteig wie in der vorigen Nummer zu 2 gleich großen Platten aus, legt die eine auf ein angefeuchtetes Blech, breitet die Aepfel gleichmäßig darauf aus, doch so, daß ein fingerbreiter Rand bleibt, den man mit Ei bestreicht, legt dann die zweite Platte auf die erste, drückt sie ringsum fest an und beendet den Kuchen wie in Nr. 1369.

1371. Aepfelkuchen mit einem Guß.

Die Aepfel werden wie in der vorigen Nummer bereitet, ½ Pfund Mandeln gebrüht, von den Schalen befreit und in feine Scheiben geschnitten. Hierauf rollt man ½ Pfund Butterteig zu einer länglich viereckigen Platte aus, breitet die erkalteten Aepfel, unter die man ¼ Pfd. gereinigte Corinthen und ½ Pfund Aprikosen-Marmelade gemischt, gleichmäßig auf den Teig aus und backt den Kuchen im ziemlich heißen Ofen in fünfzehn bis zwanzig Minuten gar. Während der Zeit schlägt man 4 Eiweiße zu einem festen Schnee, vermischt ihn mit 6 Loth feingestoßenem Zucker, bestreicht damit den Kuchen, welchen man aus dem Ofen genommen, streut die geschnittenen Mandeln über den Schnee und über diese gestoßenen Zucker. Nun läßt man den Kuchen im mäßig heißen Ofen so lange backen, bis der Guß und die Mandeln eine schöne gelbe Farbe bekommen, wo man dann den Kuchen noch heiß in kleine längliche Vierecke zerschneidet.

1372. Törtchen von Blätterteig mit Confitüren (petits bouchés, spr: petih buscheh).

Ein halbes Pfund sechsmal geschlagenen Butterteig rollt man zur Dicke eines Thalers aus, sticht mit einem runden Ausstecher von 2 Zoll Durchmesser 30 runde Böden und diese mit einem kleineren Ausstecher zu Ringen aus. Dann rollt man den übrigen Teig nochmals recht dünn,

sticht 30 ebenso große Böden, wie die Ringe, aus, legt die Böden auf ein angefeuchtetes Blech, bestreicht sie mit Ei und legt auf jeden einen Ring, deren Oberfläche man mit Ei bestreicht. Dann backt man die Törtchen im heißen Ofen in 15 Minuten zu schöner Farbe und bestäubt sie mit Zucker, um sie im Ofen recht blank zu glaciren. Sobald sie erkaltet sind, höhlt man sie etwas aus und füllt sie mit verschiedenen eingemachten Früchten.

1373. Törtchen von Blätterteig mit Schlag-Sahne und Erdbeeren.

Man bereitet die Törtchen wie in der vorigen Nummer, macht sie aber etwas größer, füllt sie nach dem Erkalten mit Schlag-Sahne, die man mit Vanillen-Zucker vermischt hat, und legt eine große Garten-Erdbeere, welche mit Zucker marinirt ist, auf jedes Törtchen. Man kann dieselben auch mit einer der unter Nr. 1272—1288 angegebenen Crêmes füllen.

1374. Kleine Apfel-Torten.

Man rollt 1 Pfund 6 Mal geschlagenen Blätterteig zur Dicke eines Federkiels und sticht mit einem runden Ausstecher, der 3 Zoll im Durchmesser hat, runde Böden, und diese mit einem kleineren Ausstecher von 2⅓ Zoll Durchmesser zu Ringen aus. Den übrigen Teig sticht man, nachdem er messerrückendick ausgerollt ist, zu eben so vielen und eben so großen Böden, als man Ringe hat, aus, legt diese nicht zu dicht aneinander auf ein naßgemachtes Blech und auf jeden eine fingerdicke Schicht Aepfel, die man wie in Nr. 1362 zubereitet hat, es muß aber ringsum ein Rand für den Ring leer bleiben. Aus dem noch übrigen ganz dünn ausgerollten Teig schneidet man dünne, etwa fingerlange Bänder, legt 6 davon gitterartig über die Törtchen (siehe Nr. 1362), drückt die Enden auf dem unteren Teig fest, bestreicht sie mit Ei und legt die Ringe darüber. Nachdem man auch diese ein wenig angedrückt, bestreicht man die obere Seite derselben mit Ei, backt die Törtchen in 12—15 Minuten im heißen Ofen zu schöner Farbe und glacirt sie mit fein gesiebtem Zucker. Man kann die Törtchen, ohne sie zu bandeliren, abbacken, nach dem Erkalten die Aepfel mit einer Wasser-Glace, die man mit Rum und Citronensaft angerührt hat, überziehen (siehe Nr. 1355) und wenn diese fest geworden, mit eingemachten Früchten belegen.

1375. Tarteletts von Blätterteig mit Erdbeeren.

Man benutzt dazu Abfall von Blätterteig, rollt ihn so dünn wie möglich und belegt damit kleine blecherne oder kupferne Tartelett-Formen. Hierauf rührt man 6 Eidotter mit 4 Loth Mehl, 12 Loth Zucker und ¼ Flasche weißen Wein auf dem Feuer zu einer Crême ab und vermischt diese mit ⅛ Metze durch ein feines Sieb gestrichene Erdbeeren und dem Schnee von 4 Eiweißen. Sobald die Crême etwas erkaltet ist, füllt man die ausgelegten Tartelett-Formen halb voll damit und backt sie im mäßig heißen Ofen 15—20 Minuten, bis der Blätterteig gar ist und eine schöne Farbe hat. Dann nimmt man die Tarteletts, so lange sie noch warm sind, aus den Formen und überzieht die Oberfläche derselben, nachdem sie erkaltet sind, mit einer nach Nr. 1358 bereiteten schmelzenden Glasur, die man mit etwas durchgestrichenem frischen Erdbeer-Püree verdünnt hat. — Die Tarteletts von Himbeeren werden ebenso bereitet.

1376. Englische Tarteletts von Blätterteig (Mince Pies, spr. Minz Peis).

Diese Tarteletts werden in England zur Weihnachtszeit fast in jeder Haushaltung gebacken und haben einen vorzüglichen Geschmack. Man hackt dazu 1 Pfund von den Häuten befreiten Rindernierentalg recht fein, vermischt ihn mit etwa ½ Pfund frischer gekochter Rinderzunge, die man entweder gehackt oder in feine Würfel geschnitten hat, oder mit eben so viel gebratenem Rinderfilet, fügt ¾ Pfund geschälte und in feine Würfel geschnittene Aepfel, ½ Pfund große Rosinen, die man ausgekernt und in Stücke geschnitten, eben so viel gereinigte kleine Rosinen, 4 Loth würflig geschnittenen Citronat, Muskatnuß, Zimmet, gestoßene Nelken, Ingwer und etwa 1 Pfund gestoßenen Zucker hinzu und übergießt die Masse mit einem Glase Rum und einer halben Flasche Madeira. Wenn Alles gut durcheinander gemischt ist, thut man es in einen irdenen Topf und läßt es gut verdeckt 24 Stunden stehen. Man kann die Masse aber an einem kalten Ort acht Tage und länger aufbewahren. Will man die Tarteletts bereiten, so legt man eine entsprechende Anzahl Tartelett-Formen mit dünn ausgerolltem Blätterteig aus und füllt sie mit der obigen Masse. Den übrigen Teig rollt man nochmals dünn aus und schneidet daraus eben so viel runde Platten, als man Tarteletts hat, doch müssen sie so groß sein, daß die Tarteletts bequem damit bedeckt werden können. Dann bestreicht man den Rand des in den Formen befindlichen Teiges mit Ei, legt eine runde Teigplatte, in deren Mitte man

ein Loch von der Größe eines Groschens ausgestochen hat, auf jedes Tartelett, drückt sie an den bestrichenen Rand fest, bestreicht sie mit Ei, backt die Tarteletts im heißen Ofen zu schöner Farbe, bestäubt sie mit Zucker und läßt sie im Ofen recht glänzend glaciren. Man giebt sie heiß zur Tafel, gießt ein wenig Rum in die Oeffnung derselben und zündet diesen an.

1377. Tarteletts von Blätterteig mit Reis.

Man kocht ½ Pfund gereinigten Reis in ¾ Quart Sahne weich, vermischt ihn mit 7 Loth Butter und 12 Loth Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben, und 4 Eigelben. Mit diesem Reis füllt man, wenn er erkaltet ist, die mit Blätterteig ausgelegten Tartelett-Formen halb voll, thut etwas Aprikosen-Marmelade darüber und füllt sie vollends mit dem Reis. Dann backt man sie in etwa 20 Minuten im heißen Ofen zu schöner Farbe und glacirt sie mit fein gestoßenem Zucker recht blank.

1378. Fanschonetts.

Man legt kleine blecherne Tartelett-Formen mit ganz dünn ausgerolltem Butterteig aus, füllt einen Löffel voll Aprikosen-Marmelade und über diese etwas von einer der unter Nr. 1210—1213 beschriebenen Crêmes (spr. Krähm) hinein, backt die Fanschonetts im mäßig heißen Ofen beinahe gar und nimmt sie heiß aus den Formen. Dann bestreicht man sie einen halben Finger hoch mit Méringue- (spr. Merängh-) Masse (siehe Nr. 1368), bespritzt die obere Seite vermittelst einer Papierdüte mit derselben Masse, bestäubt die Fanschonetts mit feinem Zucker, backt sie bei gelinder Hitze hellgelb, und belegt sie nach dem Erkalten mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée.

1379. Darioles (spr. Dariohl).

In 1 Quart kochender Sahne läßt man eine Stange Vanille ausziehen und rührt 5 Loth Kartoffelmehl mit 12 Loth gestoßenem Zucker, 2 ganzen und 6 gelben Eiern, einigen zerbröckelten bitteren Makronen und der erkalteten Sahne klar. Dann legt man 18 Becherformen mit dünn ausgerolltem Blätterteig aus, füllt sie mit obiger Masse, backt sie im mäßig heißen Ofen, bis die Füllung fest ist, läßt sie dann bei gelinder Hitze noch einige Zeit backen, nimmt sie aus den Formen und giebt sie mit Zucker bestreut heiß zur Tafel.

1380. Canapees von Blätterteig.

Ein Pfund sechsmal geschlagenen Blätterteig rollt man einen halben Finger dick aus, schneidet davon etwa 3 Zoll breite Bänder und diese der Quere nach in einen halben Finger breite Stücke, legt diese etwa 4 Zoll von einander entfernt mit der Schnittseite auf ein trockenes Backblech und backt sie im heißen Ofen. Der Blätterteig geht nun statt in die Höhe, in die Breite. Sobald die Kuchen anfangen, sich zu färben, bestäubt man sie mit feinem Zucker und läßt sie im Ofen glaciren. Wenn sie aus dem Ofen kommen, schneidet man sie vom Blech, bestreicht sie, wenn sie erkaltet sind, auf der unteren Seite mit Himbeer-Gelée oder Aprikosen-Marmelade und legt je 2 Canapees mit der bestrichenen Seite auf einander. Will man den Kuchen die Gestalt eines Fächers geben, so rollt man die Teigbänder der Länge nach auf der einen Seite dünner, so daß die davon geschnittenen Stücke ein keilförmiges Ansehen erhalten. Legt man diese nun mit der Schnittseite auf ein Blech, so treiben sie im Ofen fächerartig aus einander.

1381. Condés (spr. Konghdeh) von Blätterteig.

Man rollt ½ Pfund achtmal geschlagenen Blätterteig zu einer länglich viereckigen, messerrücken dicken Platte aus, legt sie auf ein naßgemachtes Blech, bestreicht sie mit Ei und bestreut sie mit ¼ Pfund abgeschälten und feingewiegten Mandeln, die man mit ¼ Pfund grob gestoßenem Zucker vermischt hat. Dann schneidet man den Teig in kleine verschobene Vierecke, backt ihn im heißen Ofen zu schöner Farbe und schneidet die Kuchen, sobald sie aus dem Ofen kommen, vom Blech.

1382. Pralinés (spr. Pralineh).

Der Butterteig wird wie in der vorigen Nummer zu einer länglich viereckigen Platte gerollt. Dann schneidet man ¼ Pfund von den Schalen befreite Mandeln in feine Stifte, rührt ¼ Pfund fein gesiebten Zucker mit 3 Eiweißen einige Minuten, thut die Mandeln hinein, breitet diese Masse mit dem Messer so gleichmäßig wie möglich auf dem Blätterteig aus und schneidet ihn in 4 Zoll lange und 2 Zoll breite Vierecke. Hierauf backt man die Kuchen im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und schneidet sie warm vom Blech.

1383. Batons royaux (spr. Batongh rojoh).

Man rollt ½ Pfund achtmal geschlagenen Blätterteig messerrücken-dick zu einer viereckigen Platte aus, legt ihn auf ein angefeuchtetes Blech und bestreicht ihn mit einer nicht zu dicken Eiweiß-Glasur, die man von ½ Pfund fein gesiebtem Zucker und dem Weißen von 2 Eiern nach Nr. 1354 angerührt hat. Dann schneidet man die Platte mit dem in heißes Wasser getauchten Messer in 4 Zoll lange und 1 Zoll breite Stangen, läßt die Glasur an der Luft noch etwas trocknen und backt die Kuchen im mäßig heißen Ofen hellgelb. So wie sie aus dem Ofen kommen, muß man sie behutsam vom Blech schneiden, damit sie nicht zerbrechen.

1384. Mundtaschen.

Man rollt siebenmal geschlagenen Blätterteig messerrückendick aus, schneidet ihn in Vierecke, deren Seiten etwa 3 Zoll groß sind, bestreicht diese mit Ei, legt auf die Mitte eines jeden Vierecks ein Häufchen Frucht-Marmelade und schlägt die vier Ecken über das Eingemachte zusammen. Dann bestreicht man die Kuchen mit Ei und backt und glacirt sie mit feinem Zucker im heißen Ofen.

1385. Gestürzte Blätterkuchen (Gateaux renversés, spr. Gatoh ranghwerseh).

Ein halbes Pfund sechsmal geschlagenen Blätterteig rollt man messerrückendick aus, sticht ihn mit einem runden Ausstecher von 2½ Zoll im Durchmesser zu runden Böden, bestreicht diese mit Wasser und klappt die eine Hälfte über die andere, so daß die Kuchen jetzt die Form eines halben Mondes haben. Alsdann drückt man sie leicht zusammen, legt sie auf ein Blech nicht zu dicht an einander, bestreicht sie mit Ei, backt sie im heißen Ofen und bestreut sie, wenn sie anfangen, sich zu färben, mit feinem Zucker. Nachdem man sie im Ofen blank glacirt hat, belegt man sie nach dem Erkalten mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée.

1386. Blätter-Brezeln.

Man verwendet dazu achtmal geschlagenen Butterteig, rollt ihn dünn aus, sticht mit einem Brezel-Ausstecher kleine Brezeln davon aus, bestreicht diese mit Ei und legt sie mit der bestrichenen Seite auf Hagelzucker. Dann ordnet man sie, die bezuckerte Seite nach oben, auf ein benäßtes Blech und backt sie im nicht zu heißen Ofen. Man kann die Brezeln auch wie die Batons royaux in Nr. 1383 mit einer Eiweiß-Glasur

vermittelst einer Papierdüte bespritzen und in schwacher Hitze hellgelb backen.

1387. Gedrehte Blätterkuchen (Tourniquets, spr. Turnikäh).

Man schneidet den, einen Federkiel dick ausgerollten, achtmal geschlagenen Blätterteig in 1 Zoll breite und 4 Zoll lange Bänder, dreht sie wie ein Schraubengewinde, legt sie auf ein benäßtes Blech, drückt die Enden darauf fest und backt die Kuchen im heißen Ofen. Sobald sie anfangen sich zu färben, bestreut man sie mit Zucker und glacirt sie im Ofen. Nach dem Erkalten füllt man sie mit Himbeer-Gelée.

1388. Aepfel in Blätterteig.

Man nimmt dazu recht egale kleine Borsdorfer Aepfel, schält sie, sticht die Kerngehäuse aus, marinirt die Aepfel mit Zucker, Citronenschale und Rum und füllt sie mit Aprikosen-Marmelade oder mit eingemachten Kirschen. Dann rollt man Abgang von Butterteig ganz dünn aus, setzt die Aepfel darauf und schneidet um jeden ein so großes rundes Stück Teig ab, daß man ihn bequem darin einhüllen kann. Hierauf taucht man die Aepfel in Ei, wälzt sie in fein gehackten Mandeln, die man mit eben so viel gestoßenem Zucker vermischt hat, setzt sie mit der Seite, auf welcher der Teig zusammen gedrückt ist, auf ein Blech und backt sie im heißen Ofen zu schöner Farbe.

II. Backwerke von mürbem Teig.

Eine Hauptbedingung zum Gelingen desselben ist, daß man ihn so rasch wie möglich zusammenknetet, damit er nicht verbrennt, das heißt, die Bindung verliert, in welchem Fall er sich nicht ausrollen ließe. Man läßt daher die Butter im Sommer auf dem Eise oder in kaltem Wasser hart werden und bereitet den Teig an einem kühlen Ort. Man hat verschiedene Massen, von denen die nachstehenden zwei sich vorzüglich zu Obstkuchen eignen.

1389. Mürber Teig zu Obstkuchen.

Die Masse besteht aus: 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 6 Loth Zucker und 6 Eiern. Man siebt das Mehl auf den Tisch, macht eine Grube hinein, thut den Zucker, 2 ganze und 4 Eigelbe, die abgeriebene Schale einer Citrone und die ausgewaschene und in Stücke gepflückte Butter in dieselbe. Dann knetet man diese Ingredienzien so rasch wie

möglich mit den Händen zu einem glatten Teig zusammen und läßt diesen bis zum Gebrauch an einem kühlen Ort ruhen. Ein Eßlöffel voll Wasser, den man beim Kneten über den Teig spritzt, vermehrt die Bindekraft desselben, so daß er nicht so leicht verbrennt.

1390. Ein anderer mürber Teig zu Obstkuchen.

Die Masse besteht aus: 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 12 Loth Zucker, 6 hart gekochten und 2 ganzen Eiern. Der Teig wird wie in der vorigen Nummer zusammen geknetet und die gekochten gelben Eier durch ein feines Sieb dazu gestrichen.

1391. Eine andere Art mürber Teig.

Die Masse besteht aus: 1 Pfund Mehl, 18 Loth Butter, ½ Pfund gestoßenen Zucker, 2 Eigelben und einer halben Tasse Rum. Man knetet wie in der vorigen Nummer sämmtliche Ingredienzien rasch zu einem Teig zusammen, den man einige Zeit vor dem Gebrauch an einem kühlen Orte ruhen läßt.

1392. Halber Blätterteig, auch zu Obstkuchen.

Zur Masse gehören: 20 Loth Butter, die man durchgeknetet und in Wasser oder auf dem Eise hat fest werden lassen, 20 Loth Mehl, eine halbe Obertasse Wasser und ein paar Löffel Rum. Die Hälfte des Mehles verarbeitet man mit dem Wasser, dem Rum und einer Prise Salz zu einem Teig, den man einen halben Finger dick zu einer Platte ausrollt. Die andere Hälfte des Mehles knetet man mit der Butter durch, rollt den Teig zu einer ebenso großen Platte, legt diese auf die vorhergehende, legt sie zusammen wie den Butterteig in Nr. 933 und schlägt sie dann noch dreimal, wie den Butterteig.

1393. Kirschkuchen mit Guß.

Man bereitet zu einem Kuchen für 8 Personen die Hälfte von einer der ersten beiden mürben Teig-Massen, rollt sie recht rund etwa zur Dicke eines Federkiels, schneidet die Platte so rund wie möglich, legt sie auf einen Bogen Papier, kippt mit den Daumen und Zeigefingern beider Hände einen anderthalb Finger breiten Rand um, drückt ihn durch Zusammenschieben beider Hände zwischen den Fingern einen Zoll hoch in die Höhe und kneipt den Rand mit dem Kneipeisen bunt. Dann schneidet man von einem steifen Bogen Papier 3 Bänder von 2 Zoll Breite, klebt diese mit etwas Mehlkleister zu einem Streifen zusammen, legt ihn

dicht um den Teigrand und klebt die beiden Enden des Papierstreifens übereinander, so daß der Rand durch das Papier beim Backen aufrecht erhalten und vor zu starker Färbung geschützt wird. Nun bestreut man den Boden des Kuchens dick mit Zucker, legt eine halbe Metze ausgesteinte Kirschen, die man leicht ausgepreßt hat, so dicht wie möglich aneinander hinein und backt den Kuchen im heißen Ofen, bis die Kirschen gar sind. Sollten dieselben beim Backen zu viel Saft lassen, so füllt man diesen mit einem Löffel ab, damit er nicht über den Rand des Kuchens treibt, wodurch dieser am Papiere festsitzen würde. Während des Backens stößt man die Kirschkerne fein, verdünnt sie mit dem Kirschsaft und einem Tassenkopf süßer oder saurer Sahne, streicht die Masse durch ein feines Sieb, vermischt sie mit ¼ Pfund gestoßenem Zucker und einem ganzen und 3 gelben Eiern und quirlt Alles gut durcheinander. Ist inzwischen der Kuchen wie oben angegeben gebacken, so nimmt man ihn aus dem Ofen, füllt behutsam, damit nichts über den Rand fließt, den von den Kirschkernen bereiteten Guß darüber und läßt diesen im Ofen fest werden, wozu etwa 10 Minuten gehören. Wenn der Kuchen dann erkaltet ist, schiebt man ihn von dem Papier auf ein rundes passendes Kuchenblech, befreit ihn von den Papierbändern und bestreut ihn dick mit Zucker.

1394. Pflaumenkuchen.

Man bereitet nach Angabe der vorigen Nummer einen mit einem Rand versehenen Kuchen von mürbem Teig, streut gestoßenen Zucker hinein, ordnet eine halbe Metze in Hälften geschnittene und geschälte Pflaumen darüber und backt den Kuchen im heißen Ofen zu schöner Farbe. Man kann einen Guß, den man von ½ Quart saurer Sahne mit ¼ Pfund Zucker, einem ganzen und 4 gelben Eiern bereitet hat, darüber füllen und in 10 Minuten im Ofen fest werden lassen. Nach dem Erkalten befreit man den Kuchen von den Papierbändern, schiebt ihn auf ein passendes Blech und bestreut ihn dick mit Zucker und Zimmet. Die Pflaumen können auch ungeschält verwendet und der Guß fortgelassen werden.

1395. Apfel-Kuchen von mürbem Teig.

Eine halbe Metze Aepfel schält man, schneidet sie in Viertel, befreit sie von den Kerngehäusen und schneidet sie in feine Scheiben, die man mit 18 Loth gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone und einem Glase Rum einige Stunden mariniren läßt. Hierauf dressirt

man den Kuchen von der in Nr. 1390 beschriebenen Teigmasse, unter welche man einige fein gestoßene bittere Mandeln gemischt hat, wie in Nr. 1393, streut Zucker hinein, legt die Aepfel, unter welche man noch ¼ Pfund gereinigte Corinthen gemischt hat, darauf und backt den Kuchen im mäßig heißen Ofen (im zweiten Hitzegrad) zu schöner Farbe. Dann bestreicht man ihn mit einem weichen Eiweißschnee, bestreut diesen dick mit gestoßenem Zucker, besprengt ihn vermittelst eines Pinsels mit Wasser oder Rosenwasser und schiebt den Kuchen nochmals in den Ofen, bis die Glasur eine schöne gelbliche Farbe hat.

1396. Eine andere Art Apfelkuchen.

Man dressirt von dem in Nr. 1390 (die Hälfte der Teigmasse) angegebenen mürben Teig einen runden Kuchen wie in Nr. 1393, und umgiebt ihn mit Papierstreifen. Eine halbe Metze geschälte Borsdorfer Aepfel reibt man roh auf dem Reibeeisen, vermischt sie mit 8 Eigelben, ¼ Pfund geschmolzener Butter, 12 Loth gestoßenem Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone oder Apfelsine abgerieben, und zuletzt mit dem festgeschlagenen Schnee der 8 Eiweißen. Diese Masse füllt man in den Kuchen, streicht sie mit dem Messer glatt und backt den Kuchen im heißen Ofen gar und zu schöner Farbe. Um zu verhindern, daß die obere Seite sich zu braun färbt, deckt man einen Bogen Papier über den Kuchen. Man kann ihn entweder dick mit Zucker bestreuen, oder mit einer Citronenglace nach Nr. 1355 glaciren.

1397. Apfelkuchen mit Apfelsinen.

Man formt einen runden Kuchen von mürbem Teig wie in Nr. 1393, macht aber den Rand etwas höher. Dann schält man ½ Metze Borsdorfer Aepfel, schneidet sie in Viertel, befreit sie von den Kernhäusern und kocht sie mit 12 Loth Zucker, Citronenschale, einem Stück Zimmet und etwas Wasser oder Weißwein gar, aber so, daß sie ganz bleiben. Sobald sie kalt sind, ordnet man sie dicht an einander in den Kuchen und backt diesen in 20 Minuten im mäßig heißen Ofen gar. Inzwischen hat man 6 Apfelsinen geschält, in feine Scheiben geschnitten, die man von den Kernen und allen weißen Theilen befreit und mit 12 Loth Zucker, den man ziemlich dick einkocht, durchgeschwenkt. Sobald dieses Compot kalt ist, ordnet man die Apfelsinenstücke über die Aepfel und gießt den Saft, den man mit dem Saft der Aepfel dick einkocht, darüber.

1398. Aprikosen-Kuchen.

Man formt ihn wie in Nr. 1393, umgiebt den Rand mit einem Papierstreifen, füllt den Kuchen mit trockenen Erbsen und backt ihn im mäßig heißen Ofen in 20—25 Minuten zu schöner Farbe. Alsdann nimmt man die Erbsen heraus, entfernt die Papierbänder und trocknet den Kuchen noch einige Minuten im Ofen. Nach dem Erkalten füllt man ihn mit Aprikosenhälften, die man nach Nr. 1002 zum Compot bereitet hat, kocht den Saft derselben kurz ein und überzieht sie recht glänzend damit. Den Rand des Kuchens bestäubt man mit feinem Zucker.

1399. Englische Apfel- oder Frucht-Torte.

Nachdem man die Aepfel wie in Nr. 1395 vorbereitet hat, bereitet man von ¾ Pfund Mehl, 16 Loth Butter, 6 Loth Zucker, 4 Loth gestoßenen Mandeln, worunter einige bittere, und 3 ganzen Eiern einen mürben Teig, rollt ihn messerrückendick aus und schneidet daraus 2 runde Böden, von denen der eine ein wenig größer ist. Dann legt man den kleineren Boden auf ein mit Papier bedecktes Blech, ordnet die Aepfel so darauf, daß ringsum ein fingerbreiter Rand frei bleibt, bestreicht diesen mit Ei und legt den größeren Boden glatt darüber. Nachdem man die Ränder beider Böden fest auf einander gedrückt hat, schneidet man den Kuchen zackig, kneipt ihn mit dem Kneipeisen bunt, bestreicht ihn mit Ei und backt ihn im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Nach dem Erkalten bestreicht man ihn mit einer schmelzenden Glasur nach Nr. 1358, die man mit etwas Rum und Citronensaft verdünnt hat, und läßt diese einige Augenblicke im Ofen und dann an der Luft fest werden. Man bereitet den Kuchen in derselben Art von rohen Pflaumen, Kirschen, Aprikosen oder Pfirsichen, indem man die Früchte mit Zucker marinirt und wie oben zwischen 2 Teigplatten einschließt und fertig backt.

1400. Apfelsinen-Torte.

Man rollt den wie in der vorigen Nummer angefertigten mürben Teig zur Dicke eines Thalers aus und schneidet davon eine runde Platte. Mit den Teig-Abfällen rollt man eine fingerdicke Walze, die dreimal so lang ist, als der Durchmesser der runden Platte beträgt, bestreicht den Rand der letzteren mit Ei, legt die Walze dicht auf den Rand rings um die Platte und fügt die schräg geschnittenen und mit Ei bestrichenen Enden der Walze zusammen, so daß der Kuchen mit einem runden Rand versehen ist, den man mit dem Kneipeisen bunt macht. Wenn man den

Kuchen im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe gebacken hat, schlägt man 8 Eigelbe mit ¼ Pfund gestoßenem Zucker, auf dem man die Schale einer Apfelsine abgerieben, mit dem Saft von 2 Apfelsinen, 1 Citrone und ¼ Flasche Weißwein auf dem Feuer mit dem Drathbesen zu einer steifen Crême ab, die man heiß mit dem festen Schnee von 4 Eiweißen verbindet, füllt die Crême in den Kuchen, streicht sie glatt, bestäubt sie mit Zucker und läßt sie noch einige Minuten in dem Ofen backen. Ist die Torte erkaltet, so belegt man sie mit gezuckerten Apfelsinen-Vierteln.

1401. Torte von mürbem Teig mit Reis.

Die wie in Nr. 1398 blind abgebackene Torte füllt man mit einer nach Nr. 1268 bereiteten Reismasse und belegt sie mit Apfelsinen-Vierteln und eingemachten Früchten.

1402. Flanc (spr. Flangh) von Kirschen.

Man backt eine leere Torte von mürbem Teig nach Nr. 1398 und kocht ¼ Metze entsteinte Kirschen mit ½ Pfund Zucker wie in Nr. 998 zum Compot. Sollte der Saft zu lang sein, so kocht man ihn kurz ein, vermischt ihn mit den Kirschen und 1 Loth aufgelöster Hausenblase, oder 1½ Loth Gelatine (siehe Seite 534) und läßt das Compot unter öfterem Umrühren auf dem Eise erkalten. Beim Anrichten vermischt man es mit ¼ Quart geschlagener Sahne und füllt diese Masse in die leere Torte, welche man, mit Zucker bestäubt, auf eine Schüssel über einen bunt geschnittenen Bogen Papier gelegt hat. Dann bespritzt man die Oberfläche der Torte vermittelst einer Papierdüte mit geschlagener Sahne gitterförmig und giebt den Kuchen sogleich zur Tafel.

1403. Flanc (spr. Flangh) von Erdbeeren.

Eine viertel Metze große Garten-Erdbeeren befreit man von den Stielen, wäscht sie und läßt sie mit 12 Loth gestoßenem Zucker und einem halben Glase Weißwein mariniren. Eine viertel Metze Wald-Erdbeeren streicht man durch ein feines Sieb, vermischt das Mus mit ½ Pfund gestoßenem Zucker und 1 Loth aufgelöster Hausenblase, rührt es auf dem Eise dick, vermischt es mit ¼ Quart geschlagener Sahne und füllt die nach Nr. 1398 blind abgebackene Torte damit. Die Garten-Erdbeeren ordnet man darüber und begießt sie mit ihrem Safte.

1404. Flanc (spr. Flangh) von Aprikosen.

Zwölf in Hälften geschnittene und geschälte Aprikosen kocht man zum Compot (siehe Nr. 1002), streicht 12 andere recht reife Aprikosen roh durch ein feines Sieb und vermischt sie mit ½ Pfund fein gestoßenem Zucker und 1 Loth aufgelöster Hausenblase. Dann rührt man das Aprikosen-Püree auf dem Eise, bis es anfängt dick zu werden, vermischt es mit ¼ Quart geschlagener Sahne und füllt es in eine nach Nr. 1398 leer gebackene Torte von mürbem Teig. Nun ordnet man die zum Compot gekochten Aprikosenhälften darüber, überzieht sie mit ihrem kurz eingekochten Saft und giebt den Kuchen sogleich zur Tafel.

1405. Linzer Torte.

Man bereitet den dazu erforderlichen Teig auf verschiedene Art, von denen zwei der vorzüglichsten hier folgen.

Die erste Masse besteht aus: 1 Pfund Mehl, ¾ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund fein gestoßenen Mandeln, worunter einige bittere, und dem Gelben von 10 rohen und 6 hart gekochten Eiern. — Die zweite Masse besteht aus: 1 Pfund Mehl, ¾ Pfund Butter, 12 Loth Zucker, 12 Loth Mandeln und 8 hart gekochten und 6 rohen Eigelben.

Aus diesen Ingredienzien knetet man rasch einen glatten Teig, rollt ihn zu einer ¼ Zoll dicken Platte aus; giebt dieser eine runde Form, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Papier und bestreicht sie dick mit Himbeer- oder Aprikosen-Marmelade, doch so, daß ein fingerbreiter Rand ringsum leer bleibt, den man mit Ei bestreicht. Von dem übrigen, nochmals federkieldick ausgerollten Teig schneidet man ein fingerbreites Band, welches so lang ist, wie dreimal der Durchmesser der runden Platte beträgt. Aus dem zurückbleibenden Teig rollt man mit Mehl runde Stäbe, die so dick wie ein Federkiel und so lang sind, daß sie über die Torte reichen, flechtet davon nach Angabe von Nr. 1362 ein Gitter über den Kuchen, legt das lange Band ringsum auf die Stäbe, drückt es auf denselben und auf dem Rand fest, schneidet die hervorragenden Enden der Stäbe ab und zackt den Kuchen aus. Hierauf bestreicht man ihn mit Ei, umgiebt ihn mit einem Papierbande und backt ihn im mäßig heißen Ofen zu röthlich brauner Farbe. Sobald er etwas erkaltet ist, entfernt man das Papierband, nimmt ihn behutsam von dem darunter befindlichen Papiere und richtet ihn auf einer Schüssel an.

1406. Tarteletts von mürbem Teig mit Kirschen.

Man rollt den nach Angabe von Nr. 1389 bereiteten mürben Teig messerrückendick (die Hälfte der angegebenen Masse genügt) aus, legt damit kleine mit Butter bestrichene Tartelett-Formen aus, drückt mit den Fingern einen kleinen Rand, der etwas über die Form hervorragt, und macht ihn mit dem Kneipeisen bunt. Dann füllt man die Tarteletts, nachdem man etwas gestoßenen Zucker hineingestreut, mit ausgesteinten und leicht ausgepreßten sauren Kirschen, backt sie im mäßig heißen Ofen beinahe gar und füllt einen Guß, den man wie in Nr. 1393 von den gestoßenen Kirschkernen bereitet hat, darüber. Wenn man die Tarteletts damit vollends gar gebacken, nimmt man sie warm aus den Formen und bestreut sie nach dem Erkalten mit Zucker.

1407. Tarteletts von mürbem Teig mit Pflaumen.

Man formt die Tarteletts wie in der vorigen Nummer, legt geschälte oder ungeschälte, in Hälften geschnittene Pflaumen hinein und backt die Kuchen im nicht zu heißen Ofen gar. Man nimmt sie heiß aus den Formen und giebt sie mit Zucker bestreut zur Tafel.

1408. Tarteletts von mürbem Teig mit Aprikosen.

Die Tarteletts werden wie in Nr. 1406 geformt, mit Erbsen gefüllt und im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe gebacken. So wie sie gar sind, nimmt man die Erbsen heraus, hebt die Tarteletts aus den Formen, bestreut sie mit Zucker und füllt sie mit Aprikosenhälften, die man wie zum Compot gekocht hat. Den Saft der Aprikosen kocht man kurz ein, überzieht damit die Aprikosen, daß sie recht glänzend werden und legt auf jedes Tartelett einen halben, von der Schale befreiten Aprikosenkern. Die Tarteletts von Pfirsichen werden ebenso bereitet.

1409. Aepfel-Tarteletts.

Man füllt die wie in Nr. 1406 ausgelegten Tartelettformen mit Aepfeln, die man wie zum Apfelkuchen in Nr. 1395 bereitet hat, backt sie im mäßig heißen Ofen beinahe gar, bestreicht sie mit einer Schnee-Glasur nach Nr. 1359 und backt sie vollends, bis die Glasur eine hellgelbe Farbe hat.

1410. Citronen-Tarteletts.

Man rührt ¼ Pfund Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben und ihn dann fein gestoßen hat, mit 3 Eigelben recht schaumig und mischt den Saft der Citrone, 1 Loth geschmolzene Butter und den steif geschlagenen Schnee der 3 Eiweißen darunter. Mit dieser Masse füllt man die mit mürbem Teig ausgelegten Tartelettformen (siehe Nr. 1406), backt sie in gelinder Ofenhitze gar und bestreicht sie nach dem Erkalten mit einer Wasser-Glasur nach Nr. 1355, die man mit Citronensaft und Citronenzucker bereitet hat.

1411. Mandel-Tarteletts.

Ein viertel Pfund gebrühte Mandeln stößt man mit einem wenig Eiweiß recht fein, rührt sie mit 5 Eigelben, ¼ Pfund fein gestoßenem Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben hat, recht schaumig und mischt den steifgeschlagenen Schnee der 5 Eiweißen darunter. Mit dieser Masse füllt man die wie in Nr. 1406 geformten Tarteletts dreiviertel voll und backt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Nachdem man sie heiß aus den Formen genommen, überzieht man sie mit einer schmelzenden Glasur nach Nr. 1358, die man mit einigen fein gestoßenen bitteren Mandeln und etwas Marasquin angerührt hat.

1412. Mohn-Tarteletts.

Man reibt ½ Pfund nach Nr. 1263 gebrühten Mohn recht fein, vermischt ihn mit ¼ Pfund gestoßenem Zucker, 6 Eigelben, 6 Loth geschmolzener Butter, ¼ Pfund gereinigten Corinthen, mit etwas gestoßenem Zimmet und Rosenwasser, verdünnt ihn mit einigen Eßlöffeln voll Sahne und mischt den steif geschlagenen Schnee der sechs Eiweißen dazu. Hierauf füllt man die Masse in die mit mürbem Teig ausgelegten Tartelettformen (siehe Nr. 1406) und backt die Kuchen im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Wenn sie aus den Formen genommen und erkaltet sind, überzieht man sie mit einer Wasser-Glasur, die man wie in Nr. 1355 mit Rosenwasser gerührt hat.

1413. Crême- (spr. Krähm-) Tarteletts.

Man füllt die Tarteletts, welche man blind (mit Erbsen gefüllt) abgebacken hat, nach dem Erkalten mit einer der unter Nr. 1272—1288 angegebenen Crêmes und belegt sie mit eingemachten Früchten.

1414. Tarteletts von mürbem Teig mit geschlagener Sahne und Erdbeeren.

Die Tarteletts werden blind abgebacken, aus den Formen genommen, mit Zucker bestäubt und mit geschlagener Sahne, die man mit Vanillen-Zucker gesüßt und mit Erdbeeren nach Nr. 1295 gemischt hat, gefüllt und mit gezuckerten Garten-Erdbeeren belegt.

1415. Erdbeer-Tarteletts.

Nachdem man Garten- oder Wald-Erdbeeren verlesen und mit gestoßenem Zucker vermischt hat, füllt man blind abgebackene Tarteletts von mürbem Teig damit. Man kann auch die Erdbeeren einige Zeit mit dem Zucker stehen lassen, dann den Saft etwas einkochen und wieder mit den Erdbeeren mischen, die man, wenn sie erkaltet sind, in die Kuchen füllt. Die Tarteletts von Himbeeren werden ebenso bereitet.

1416. Stachelbeer-Tarteletts.

Man kocht unreife Stachelbeeren wie zum Compot (siehe Nr 991), füllt sie in die blind abgebackenen Tarteletts und bestreut sie dick mit Zucker.

1417. Brezeln von mürbem Teig.

Dazu gehören: ½ Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 6 Loth Zucker, 4 hart gekochte und durch ein Sieb gestrichene und 2 rohe Eigelbe. Man knetet diese Ingredienzien nach Angabe von Nr. 1389 zu einem glatten Teig, rollt ihn dünn aus und sticht mit einem Brezel-Ausstecher kleine Brezeln davon, oder man rollt den Teig zu federkieldicken Walzen aus, mit denen man die Brezeln formt. Hierauf bestreicht man dieselben mit Ei, drückt sie mit der bestrichenen Seite auf Hagelzucker, (siehe Nr. 32), legt sie auf ein Blech und backt sie im mäßig heißen Ofen in 10—15 Minuten zu schöner Farbe. Man muß sie warm vom Bleche schneiden, weil sie sonst zerbrechen würden. Auch die in Nr. 1389 und 1405 angegebenen Teigmassen eignen sich zu Brezeln.

1418. Ostfriesländer Kuchen.

Die Masse besteht aus: ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 6 Loth Zucker, auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben, 4 hart gekochten Eidottern und 4 Loth gestoßenen süßen Mandeln. Nachdem man aus diesen Zuthaten einen Teig geknetet, rollt man denselben ¼ Zoll

dick aus, sticht mit einem runden Ausstecher von 2½ Zoll Durchmesser runde Böden davon aus, legt diese auf ein Blech, bestreicht sie mit halbgeschlagenem Eiweiß und bestäubt sie mit feinem Zucker. Man backt die Kuchen im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und belegt sie nach dem Erkalten mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée.

1419. Zimmet-Brezeln.

Dazu gehören: ¾ Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter, 3 Eier, ½ Loth gestoßenen Zimmet und 1 Quentchen Hirschhornsalz. Man rührt die geklärte Butter mit den Eiern und dem Zucker zu Sahne, knetet das Mehl nebst dem Zimmet und dem pulverisirten Hirschhorn*) darunter, formt nicht zu große Brezeln aus dem Teig, bestreicht sie mit Ei und backt sie im mäßig heißen Ofen hellgelb.

1420. Berlingos.

Man rollt von dem in der vorigen Nummer angegebenen Teig federkieldicke Walzen, formt daraus Ringe, bestreicht diese mit Ei, bestreut sie mit fein gehackten Mandeln und backt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe.

1421. Berlingos auf eine andere Art.

Dazu gehören: ½ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund fein gestoßene Mandeln, ½ Pfund Mehl und 2 ganze Eier. Man rührt die Butter mit den Eiern und dem Zucker zu Sahne, mischt die abgeriebene Schale einer Citrone und das Mehl darunter, setzt von dieser Masse mit einem Löffel runde Häufchen auf ein Blech nicht zu dicht an einander, drückt mit der in Mehl getauchten Fingerspitze ein Loch in jedes Häufchen, so daß dadurch ein Ring entsteht, überstreicht diese mit Schnee-Glasur nach Nr. 1359 und backt die Kuchen im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe.

1422. Kleine Kuchen von mürbem Teig mit Confitüren.

Man verwendet dazu die in Nr. 1389 oder 1405 angegebene Teigmasse, rollt sie federkieldick aus, sticht mit einem runden Ausstecher von 2 Zoll Durchmesser runde Platten oder Halbmonde aus, legt sie auf ein Blech und backt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Dann berei-

---

*) Das Hirschhornsalz befördert, ohne schädlich zu sein, oder einen Geschmack zurück zu lassen, das Aufgehen der Kuchen, weshalb es in nachstehenden Recepten öfter angegeben.

tet man eine Méringue-Masse (der steifgeschlagene und mit ¼ Pfund Zucker vermischte Schnee von 2 Eiweißen), füllt diese in 'eine Papierdüte, spritzt damit ein Gitter oder Ringe von verschiedener Größe auf die Kuchen, bestäubt sie mit feinem Zucker und läßt sie bei gelinder Hitze nur weiß trocknen. Nach dem Erkalten füllt man die Zwischenräume der Glasur mit Johannisbeer-Gelée, Aprikosen- oder Reineclauden- (spr. Rähnkloden-) Marmelade, indem man nur eine dieser Confitüren, oder mehrere nach den Farben abwechselnd verwendet.

1423. Blasenkuchen.

Dazu gehören: 12 Loth Mehl, 6 Loth Butter, 1 Ei, ein halber Eßlöffel voll Zucker und 1 Löffel Milch. Man knetet diese Ingredienzien zu einem Teig, rollt ihn messerrückendick aus, schneidet runde Platten von der Größe eines kleinen Tellers daraus und legt diese auf ein mit Butter bestrichenes Papier. Hierauf bestreicht man die Kuchen mit zerlassener, ungesalzener Butter, bestreut sie mit Zucker und Zimmet und backt sie in mäßiger Hitze in 15 Minuten zu schöner Farbe.

1424. Sahnenkuchen.

Man nimmt dazu: 1 Pfd. Butter, 8 Loth Zucker, auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben, 4 ganze und 2 gelbe Eier, 8 Eßlöffel Sahne und 1¾ Pfund Mehl, knetet dies zu einem Teig, den man so dünn wie möglich ausrollt und in kleine längliche Vierecke schneidet. Dann bestreicht man die Kuchen mit Ei, bestreut sie mit Zucker und Zimmet und backt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe.

III. Backwerke von Hefenteig.

Die Güte desselben wird namentlich durch die Beschaffenheit der Hefen (Bärme, Gest, Germ) bedingt. Man verwendet entweder frische Bierhefen oder künstliche, sogenannte Preß-, Pfund oder Stück-Hefen. Beide Arten müssen durchaus frisch und ohne jeden Beigeschmack sein. Die Bierhefen vermischt man mit kaltem Wasser, läßt sie mehrere Stunden damit stehen und gießt es beim Gebrauch behutsam ab, so daß die reinen Hefen, welche sich auf den Boden des Gefäßes niedersenken, zurückbleiben. Die Preßhefen müssen, wenn sie frisch sind, beim Durchbrechen ein weißes Ansehen und einen angenehmen Geruch haben. Man pflückt sie in kleine Stücke und löst sie in Wasser oder Milch auf. Um die Hefen längere Zeit aufzubewahren, übergießt man sie mit kaltem

Wasser und erneuert dies täglich ein oder zwei Mal. Man rechnet auf 1 Pfund Mehl 2—2½ Loth Preßhefen oder 2—3 Eßlöffel voll dicker Bierhefen. Um sich von der Kraft der Hefen zu überzeugen und um das Aufgehen des Teiges zu befördern, rührt man etwa den vierten Theil des Mehles mit den Hefen und etwas lauwarmer Milch zu einem weichen Teig an, den man Hefen- oder Hebestück nennt, läßt ihn an einem warmen Ort sich um das Dreifache heben und vermischt ihn mit der Hauptmasse, die man inzwischen zusammengestellt hat. Diese Art hat auch den Vortheil, daß man, wenn die Hefen kraftlos und dadurch unbrauchbar wären, nur das Hefenstück verliert, während der ganze Kuchen verderben würde, wenn man die Hefen, ohne sie erst gehen zu lassen, gleich unter die Masse mischt. Außerdem ist es erforderlich, daß man den Hefenteig an einem warmen Ort bereitet und das Mehl, die Milch und die Butter etwas erwärmt. Auch muß man das Mehl vor dem Gebrauch durchsieben.

1425. Bärmbrod.

Die Masse besteht aus: 1 Pfund Mehl, 4 Loth Butter, 2 Loth Zucker, 2 Loth Hefen, einem Theelöffel Salz und ¼ Quart Milch. Den dritten Theil des durchgesiebten Mehls rührt man mit den in etwas lauwarmer Milch aufgelösten Hefen zu einem lockern Teig, den man an einem warmen Ort aufgehen läßt. Inzwischen knetet man das übrige Mehl mit dem Zucker, der Butter, dem Salz und der Milch zu einem ziemlich steifen Teig, schlägt ihn tüchtig mit den Händen und vermischt ihn mit dem aufgegangenen Hefenstück. Nachdem man ihn noch etwas geschlagen, rollt man ihn mit Mehl zu einer 2 Spann langen und handbreiten Walze, läßt diese an einem warmen Ort noch einmal so hoch aufgehen und backt sie im mäßig heißen Ofen in etwa ¾ Stunden zu schöner Farbe.

1426. Zwieback.

Es gehören dazu: 2 Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 8 Loth Zucker, 4 ganze Eier, ½ Quart Milch, 4 Loth Hefen, etwas gestoßener Zimmet oder fein gehackte Citronenschale und eine Prise Salz. Mit dem vierten Theil des Mehles und den in etwas lauwarmer Milch aufgelösten Hefen macht man ein lockeres Hefenstück, knetet von den übrigen Zuthaten einen etwas festen Teig, vermischt ihn mit dem aufgegangenen Hefenstück, schlägt ihn eine Zeit lang, formt davon lange Rollen, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie, nachdem sie aufge-

gangen und man sie mit einem in Milch zerquirlten Ei bestrichen, im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Nach dem Erkalten schneidet man sie in einen halben Finger dicke Scheiben, die man im heißen Ofen von beiden Seiten braun röstet. Man kann den Teig auch zu fingerdicken, etwa 5 Zoll langen Brödchen formen, sie auf ein Blech legen, wenn sie aufgegangen sind mit Ei bestreichen und im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe backen. Nach dem Erkalten schneidet man die Zwiebäcke der Länge nach durch, bestreicht sie auf der Schnittseite mit einer Schnee-Glasur nach Nr. 1359 und läßt sie im mäßig heißen Ofen hellgelb backen. Man nennt die so bereiteten Zwiebäcke Guß-Zwiebäcke.

1427. Milchbrode.

Auf 2 Pfund Mehl nimmt man 4 Loth Hefen, 4 Loth Butter, ½ Quart Milch und eine Prise Salz. Man bereitet den Teig wie in Nr. 1425, formt kleine runde Brödchen davon, legt sie auf ein Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Ei, welches man mit etwas Milch klar gequirlt hat, und backt sie im heißen Ofen zu schöner Farbe.

1428. Kümmelbrödchen.

Man gebraucht dazu: 1 Pfund Mehl, 10 Loth Butter, 2 ganze und 2 gelbe Eier, einen Tassenkopf voll Milch, 2—3 Loth Hefen und etwas Salz und Kümmel. Man quirlt die Hefen mit der lauwarmen Milch, den Eiern, dem Salz und der zerlassenen Butter klar und knetet davon mit dem Mehl einen nicht zu festen Teig, den man tüchtig schlägt. Dann formt man davon kleine runde, wie ein Taubenei große Brödchen, legt sie auf ein Blech und drückt auf die Mitte eines jeden eine kleine Vertiefung. Nachdem sie aufgegangen, bestreicht man sie mit Ei, bestreut sie mit Kümmel, legt in die Vertiefung eines jeden Brödchens ein Stückchen frische Butter und backt sie im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit zerlassener Butter und giebt sie warm oder kalt zum Thee oder Kaffee.

1429. Napfkuchen.

Zu einem gewöhnlichen Napfkuchen rechnet man auf die Metze oder 3 Pfund Mehl 1 Pfund Butter, 12 Eier, 16 Loth Zucker, 8 Loth Mandeln, worunter 6—8 Stück bittere, ¼ Pfund Rosinen, ¼ Pfund Corinthen, 8 Loth Hefen und ¾ Quart Milch. Man rührt den vierten Theil des Mehles mit den in lauwarmer Milch aufgelösten Hefen zu einem lockeren Hefenstück, welches man aufgehen läßt. Inzwischen ver-

mischt man das übrige Mehl mit den Eiern, dem Zucker, den Mandeln, der Milch, der abgeriebenen Schale einer Citrone und etwas Muskatnuß und Salz zu einem nicht zu festen Teig, verbindet das aufgegangene Hefenstück damit und schlägt den Teig, indem man nach und nach die zerlassene Butter dazu gießt, bis er feinblasig wird. Dann thut man die Rosinen und Corinthen dazu, füllt mit dem Teig die dick mit Butter ausgestrichenen und leicht mit Mehl oder geriebener Semmel bestreuten Napfkuchenformen (die Masse giebt 2 Formen) zur Hälfte voll und läßt sie an einem warmen Ort aufgehen. Wenn die Form beinahe voll ist, schiebt man sie in einen gut durchgeheizten aber nur mäßig heißen Ofen und läßt sie 1—1¼ Stunde backen. Man überzeugt sich von dem nöthigen Garsein des Kuchens, indem man einen zugespitzten Holzspeil in den Kuchen bis auf den Boden der Form steckt. Ist dieser nach dem Herausziehen trocken, so ist der Kuchen gar; klebt aber noch etwas von der Teigmasse daran, so muß man ihn noch einige Zeit im Ofen lassen. — Eine andere feinere Napfkuchenmasse besteht aus 2 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 6 ganzen und 6 gelben Eiern, 12 Loth Zucker, etwas Salz, ⅜ Quart Milch, 6 Loth Mandeln, worunter 2 Loth bittere, ½ Pfund große, ¼ Pfund kleine Rosinen und 4 Loth würflig geschnittenen Citronat. Die Bearbeitung der Masse ist dieselbe, wie oben.

1430. Gerührter Napfkuchen.

Die Masse besteht aus: 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 2—2½ Loth Hefen, 6 Loth Zucker, 4 ganzen und 4 gelben Eiern, 1 Loth fein gestoßenen bitteren Mandeln und ¼ Quart Milch. Nachdem man die Hefen in der lauwarmen Milch klar gerührt, bereitet man davon mit dem vierten Theil des Mehles ein weiches Hefenstück, rührt die geklärte Butter mit den Mandeln zu Sahne, thut nach und nach ein Ei, einen Löffel Mehl und etwas Zucker dazu und fährt unter beständigem Rühren fort, bis die Eier, das Mehl und der Zucker verbraucht sind. Dann thut man das aufgegangene Hefenstück, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas Muskatblüthe dazu und rührt die Masse noch fort, so daß man ½—¾ Stunden gerührt hat. Alsdann mischt man die großen und kleinen Rosinen darunter, füllt den Teig in eine gut ausgestrichene Napfkuchenform, läßt ihn aufgehen und backt ihn 1 Stunde im mäßig heißen Ofen.

1431. Wiener Napfkuchen (Kugelhupf).

Man nimmt dazu: 1¼ Pfd. Mehl, ¾ Pfund Butter, 15 ganze Eier, 6 Loth Zucker, ½ Quart Sahne, 2—2½ Loth Hefen, 1 Loth gestoßene bittere Mandeln und 6 Loth große und 4 Loth kleine Rosinen. Man rührt die Butter mit den Mandeln schaumig, fügt immer ein Ei und einen Löffel Mehl dazu, bis Beides verrührt ist, fügt den Zucker und die Hefen, welche man mit der lauwarmen Mich klar gerührt, die abgeriebene Schale einer Citrone, Muskatblüthe, sowie die Rosinen hinzu, füllt die Masse in die mit Butter ausgestrichene Form, läßt sie noch einmal so hoch aufgehen und backt sie bei mäßiger Hitze 1¼ Stunde.

1432. Süster.

Die Masse besteht aus: 1¼ Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 16 ganzen Eiern, 8 Loth Zucker, 2 Loth bitteren fein gestoßenen Mandeln und 4 Loth Hefen. Die Bearbeitung ist dieselbe, wie in Nr. 1430. Man füllt die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Mehl leicht ausgestreute Form, läßt sie noch einmal so hoch aufgehen und backt sie 1 Stunde in mäßiger Hitze.

1433. Eine andere Art Süster.

Man nimmt dazu: ½ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 6 Loth Zucker, 6 Loth gestoßene Mandeln, worunter einige bittere, 7 gelbe Eier, 2 Loth Hefen, den Schnee von 5 Eiweißen und ⅛ Quart Milch. Man macht mit dem vierten Theil des Mehles und mit den in der lauwarmen Milch aufgelösten Hefen ein Hefenstück, rührt die Butter mit den Mandeln und den gelben Eiern schaumig, thut das Mehl, das Hefenstück, die abgeriebene Schale einer Citrone und Muskatnuß dazu, rührt die Masse noch einige Zeit und mischt den festgeschlagenen Schnee der Eiweißen darunter. Dann füllt man den Teig in eine ausgestrichene Form, läßt ihn gehen und backt ihn im mäßig heißen Ofen ¾—1 Stunde.

1434. Brioche (spr. Briosch, Prophetenkuchen).

Die Masse besteht aus: 1½ Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 10 ganzen Eiern, 1 Loth Salz, 1½ Loth Zucker, 3 Loth Hefen und einem halben Tassenkopf voll Sahne. Mit den Hefen, welche man in etwas lauwarmem Wasser aufgeweicht, und dem vierten Theil des Mehles macht man ein weiches Hefenstück, siebt das übrige Mehl auf den Tisch, macht eine Grube darin, pflückt die Butter, welche man im Winter durchkneten muß,

stückweise hinein, thut das Salz, den Zucker und die Eier in die Grube und bearbeitet Alles mit den Händen zu einem klaren Teig. Dann schüttet man das inzwischen aufgegangene Hefenstück unter denselben und vermischt es durch tüchtige Bearbeitung mit dem Teig, den man in einen mit Mehl bestreuten Napf thut. Nachdem man ihn auch oben mit Mehl bestreut, bedeckt man ihn mit einem reinen zusammen gelegten Tuch, deckt eine Schüssel oder einen passenden Deckel über den Napf und läßt den Teig 12 Stunden an einem kalten Ort stehen (man setzt ihn in der Regel den Abend vorher zusammen). Nach Verlauf dieser Zeit knetet man den Teig auf dem mit Mehl bestäubten Tisch ein paarmal durch und läßt ihn nochmals einige Stunden stehen. Dann wirkt man ihn wieder zusammen, schneidet den vierten Theil davon ab, formt das größere Teigstück zu einem runden Brode, legt es auf ein mit Butter bestrichenes Blech und macht auf der Mitte des Bodens eine kleine Vertiefung, in welche man das ebenfalls rund geformte und an der einen Seite etwas zugespitzte Teigstück mit der Spitze hineinlegt. Nun bestreicht man die Brioche mit Ei, schiebt sie, ohne sie weiter gehen zu lassen, in den mäßig heißen Ofen und backt sie in einer Stunde gar. Da sie etwas auseinander treibt, so thut man sie, damit sie höher wird, in eine mit Butter ausgestrichene passende Kasserolle oder Papierkapsel.

1435. Kleine Brioches (spr. Briosch).

Man bereitet sie aus: 1¼ Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 7 ganzen Eiern, 1 Loth Zucker, 3 Loth Hefen, Salz und einem wenig Milch. Man verfährt bei der Zusammensetzung des Teiges wie in der vorigen Nummer, knetet ihn, nachdem er 12 Stunden an einem kalten Ort aufgegangen ist, wieder zusammen, formt daraus kleine Kugeln von der Größe eines Taubeneies, setzt sie nicht zu dicht an einander auf ein Blech, drückt mit der Fingerspitze eine kleine Vertiefung in jede und bestreicht sie mit Wasser. Dann dreht man von dem übrigen Teig ebenso viel kleine, auf einer Seite zugespitzte Kugeln von der Größe einer Muskatnuß, legt diese in die Vertiefungen auf die größeren Kugeln, bestreicht die Brioches mit Ei und backt sie, ohne sie weiter gehen zu lassen, im heißen Ofen in 10—15 Minuten zu schöner Farbe.

1436. Dresdener Stolle (Striezel).

Die Masse besteht aus 2 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 12 Loth Zucker, 5 Loth Hefen, ¼ Pfund großen oder Sultan-Rosinen, ¼ Pfund Corinthen, 4 Loth würflig geschnittenem Citronat, 4 Loth in feine Stifte

geschnittenen süßen, 2 Loth fein gestoßenen bitteren Mandeln, vier ganzen Eiern und einem wenig Milch. Nachdem man den vierten Theil des Mehles mit den Hefen und der lauwarmen Milch zu einem lockeren Hefenstück angesetzt hat, knetet man von dem übrigen Mehl, den Eiern, dem Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone und etwas Muskatblüthe einen festen Teig, vermischt diesen mit dem aufgegangenen Hefenstück, pflückt die ausgewaschene Butter in Stücke darüber und knetet nun den Teig, bis er glatt und luftig ist. Dann mischt man die Rosinen, die süßen Mandeln und den Citronat darunter, streut Mehl über den Teig und läßt ihn mit einem Tuch an einem warmen Ort aufgehen (am besten ist es, wenn man ihn den Abend vorher bereitet und während der Nacht dann an einem kalten Ort aufgehen läßt). Hierauf knetet man den Teig auf dem Tisch nochmals durch, formt ihn mit Mehl zu einer oder zwei langen, an den Spitzen etwas dünneren Walzen, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht der Länge nach einen flachen Einschnitt und läßt die Stollen aufgehen. Nachdem dies geschehen, bestreicht man sie mit zerlassener Butter, backt sie im mäßig heißen Ofen, je nach der Größe, ¾—1 Stunde, bestreicht sie, sobald sie aus dem Ofen kommen, nochmals mit Butter und bestreut sie dick mit Zucker.

1437. Eine andere Art Stolle.

Man verwendet dazu: 3 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, ½ Quart Milch, ¼ Pfund Zucker, ½ Pfund Rosinen, ½ Pfund Corinthen, ¼ Pfund würflig geschnittenen Citronat, 4 Loth Hefen, 4—6 ganze Eier und etwas Muskatblüthe. In die Mitte des durchgesiebten und erwärmten Mehles thut man die Milch, die aufgelösten Hefen, die Eier, den Zucker, Salz und Muskatblüthe und knetet damit einen Teig ein, den man mit der in Stücke zerpflückten Butter durcharbeitet, bis er feinblasig wird. Dann mischt man die Rosinen, die Corinthen und den Citronat darunter, läßt den Teig an einem warmen Orte aufgehen, arbeitet ihn nochmals zusammen und formt ein oder zwei Stollen, wie in Nr. 1436, daraus. Diese bäckt man, nachdem sie nochmals aufgegangen und man sie mit ¼ Pfund grob gehackten Mandeln bestreut hat, im mäßig heißen Ofen in ¾—1 Stunde. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit zerlassener Butter und bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

1438. Mohn-Stolle (Striezel).

Der Teig besteht aus: 1 Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 4 Loth Zucker, 3 ganzen Eiern, 1 Loth gestoßenen bitteren Mandeln und einem

viertel Quart Milch. Man bereitet mit den in etwas lauwarmer Milch aufgelösten Hefen und dem vierten Theil des Mehles ein Hefenstück, rührt das übrige Mehl mit den Eiern, dem Zucker, den Mandeln, etwas Citronenschale, Salz Muskatnuß und Milch zu einem etwas festen Teig, verbindet ihn mit dem aufgegangenen Hefenstück und schlägt ihn, indem man die zerlassene Butter nach und nach dazu gießt, zu einem feinblasigen Teig, den man mit Mehl bestäubt und an einem warmen Ort aufgehen läßt. Inzwischen reibt man 1 Pfund gebrühten weißen oder schwarzen Mohn mit einem wenig Milch fein und vermischt ihn mit 2 ganzen und 4 gelben Eiern, ¼ Pfund Zucker, Zimmet, 2 Loth geschmolzener Butter, 6 Loth gereinigten Corinthen, einem wenig Sahne und Rosenwasser. Dann knetet man den aufgegangenen Hefenteig nochmals zusammen, rollt ihn zu einer langen, dünnen, viereckigen Platte aus, bestreicht diese mit dem Mohn, rollt sie zu einer Stolle auf, legt diese auf ein Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Butter, backt sie im mäßig heißen Ofen ¾ Stunde, bestreicht sie, wenn sie aus dem Ofen kommt, nochmals mit Butter und bestreut sie mit Zucker.

1439. Halloren-Kuchen.

Man braucht dazu: 3 Pfund Mehl, ½ Quart Milch, 1 Pfund Butter, ½ Pfund ausgesteinte Rosinen, ½ Pfund Corinthen, 4 Loth Hefen, 4 Loth Citronat, ½ Loth gestoßene bittere und 4 Loth süße Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Muskatblüthe und Salz. Man bereitet den Teig wie in der vorigen Nummer, bestreicht eine runde, nicht zu hohe Tortenform mit Butter, bestreut den Boden mit in Stiften geschnittenen süßen Mandeln, füllt den Teig hinein und backt ihn, nachdem er aufgegangen, im nicht zu heißen Ofen 1 bis 1¼ Stunde lang. Ist er gar, so stürzt man ihn auf eine Schüssel, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter und bestreut ihn mit Zucker und Zimmet.

1440. Brezel von Bärmteig.

Die Masse besteht aus: 2 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, ¼ Pfd. Zucker, 8 gelben Eiern, 2 Loth gestoßenen bitteren Mandeln, 5 Loth Hefen, ⅜ Quart Milch, der gehackten Schale einer Citrone, Muskatblüthe und ¼ Pfund großen und ¼ Pfund kleinen Rosinen. Man bereitet den Hefenteig nach Angabe von Nr. 1436, knetet ihn, wenn er aufgegangen, nochmals zusammen, rollt ihn zu einer langen, an den Enden zugespitzten Walze, formt davon auf einem mit Mehl bestreuten Blech

die Brezel, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Butter und backt sie im mäßig heißen Ofen. Sobald sie gar ist, bestreicht man sie mit einer Schnee-Glasur nach Nr. 1359 und läßt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe backen.

1441. Gefüllte Brezel.

Man bereitet einen Hefenteig nach Nr. 1438, rollt ihn, nachdem er aufgegangen, zu einer langen viereckigen, einen halben Finger dicken Platte, bestreicht diese mit Butter, bestreut sie mit Zucker, mit 4 Loth fein gehackten süßen Mandeln, ¼ Pfund gereinigten Corinthen und vier Loth würflig geschnittenem Citronat, rollt davon eine lange Walze auf, aus der man die Brezel auf einem Blech formt, läßt diese aufgehen, bestreicht sie mit Butter, bestreut sie mit Zucker und backt sie bei mäßiger Hitze in einer Stunde gar.

1442. Plunder-Brezel.

Es gehören zu einer großen Brezel: 2 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 2 ganze und 4 gelbe Eier, ¼ Pfund Zucker, ⅜ Quart Wasser und 5 Loth Bärme. Man macht mit dem vierten Theil des Mehls und den in etwas lauwarmem Wasser aufgelösten Hefen ein Hefenstück, knetet das übrige Mehl mit den Eiern, dem Zucker, mit 8 Loth Butter, der gehackten Schale einer Citrone, etwas Salz und dem übrigen Wasser zu einem etwas festen Teig, verbindet diesen mit dem Hefenstück und arbeitet ihn tüchtig durch. Dann knetet man ¾ Pfund feste Butter mit kaltem Wasser aus, formt eine runde Platte daraus, trocknet diese auf einem Tuch ab, legt sie auf den zu einer fingerdicken runden Platte ausgerollten Hefenteig, klappt diesen von allen Seiten über die Butter und schlägt den Teig 4 Mal in der beim Blätterteig in Nr. 933 angegebenen Art. Hierauf rollt man den Teig dünn aus, bestreicht ihn mit zerlassener ungesalzener Butter, bestreut ihn mit ½ Pfund großen, ¼ Pfund kleinen, gut abgetrockneten Rosinen und 4 Loth gehackten süßen Mandeln und rollt ihn zu einer langen Walze auf, aus der man die Brezel auf einem Blech formt. Nachdem sie an einem warmen Ort recht hoch aufgegangen, bestreicht man sie mit Ei und backt sie im gut durchgeheizten Ofen ¾—1 Stunde. So wie sie aus dem Ofen kommt, bestreicht man sie mit Butter und bestreut sie nach dem Erkalten mit Zucker.

1443. Hanauer Brezeln.

Die Masse besteht aus: 1 Pfund Mehl, 14 Loth Butter, 2 ganzen und 2 gelben Eiern, einem wenig Zucker, 2 Loth Hefen und ⅛ Quart Milch. Von dem dritten Theil des Mehls, den Hefen und der nöthigen Milch macht man ein Hefenstück, knetet das übrige Mehl mit den Eiern, der Butter, dem Zucker, etwas Salz und Citronenschale zu einem Teig, vermischt ihn mit dem aufgegangenen Hefenstück und schlägt ihn mit den Händen, bis er feinblasig wird. Dann formt man mit Mehl kleine fingerlange Brezeln davon, legt sie auf ein Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Ei, backt sie im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und bestreut sie nach dem Erkalten mit Zucker.

1444. Englische Brezeln.

Der Teig besteht aus: 28 Loth Mehl, ½ Pfund Butter, 4 Loth Zucker und 2½ Loth Hefen. Man bereitet mit den Hefen und dem vierten Theil des Mehls mit der nöthigen lauwarmen Milch ein Hefenstück, knetet die übrigen Zuthaten zu einem festen Teig, vermischt ihn mit dem aufgegangenen Hefenstück und bearbeitet ihn mit der Hand, bis er glatt ist. Dann rollt man Stücke von dem Teig zu Federkiel dicken Walzen, formt daraus Brezeln in der auf der beigegebenen Figur dargestellten Art, legt sie auf ein Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Butter und backt sie im heißen Ofen zu schöner Farbe. Nach dem Erkalten bestreut man sie mit Vanillen-Zucker.

Fig. 94.



1445. Braunschweiger Kuchen.

Man gebraucht dazu: 2 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 12 Loth Zucker, 4 ganze Eier, 2 Loth bittere gestoßene Mandeln, 5 Loth Hefen, ½ Pfund große, ½ Pfund kleine Rosinen und ⅜ Quart Milch. Mit den in lauwarmer Milch aufgelösten Hefen und dem vierten Theil des Mehls macht man ein Hefenstück, rührt die Butter mit den Mandeln, den Eiern, dem Zucker, der gehackten Schale einer Citrone, Salz und Muskatnuß zu Sahne, mischt das Mehl, die übrige Milch und das Hefenstück darunter und schlägt den nicht zu festen Teig, bis er feinblasig ist. Dann thut man die Rosinen dazu und rollt ihn ½ Zoll dick auf einem mit Mehl bestäubtem Bleche aus. Wenn der Kuchen aufgegangen ist, drückt man hin und wieder mit den Fingern leichte Vertiefungen ein, in welche man kleine Stückchen ungesalzene Butter legt, und läßt ihn im

ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe backen. Alsdann rührt man Zucker mit Rosenwasser zu einer dickflüssigen Glasur an, bestreicht den Kuchen vermittelst eines Pinsels damit und läßt ihn einige Augenblicke im Ofen trocknen.

1446. Kaffeekuchen (Butterkuchen).

Die Masse besteht aus: 2 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, ½ Pfd. Zucker, 2 Loth fein gestoßenen bitteren Mandeln, 8 ganzen Eiern, abgeriebener Citronenschale, Salz, Muskatblüthe und ½ Quart Wasser oder Milch. Nachdem man den vierten Theil des Mehls mit den Hefen und etwas lauwarmem Wasser zu einem Hefenstück angestellt, knetet man das übrige Mehl mit ⅓ Pfund Butter und den anderen Zuthaten zu einem festen Teig, mischt das Hefenstück und nach und nach die übrige Butter dazu, schlägt den Teig ein paar Mal wie den Blätterteig in Nr. 933, rollt ihn auf einem Blech recht dünn aus und läßt ihn aufgehen. Dann bestreicht man ihn dick mit geklärter Butter, bestreut ihn mit gehackten Mandeln, Zucker und Zimmet und backt ihn rasch im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe. Man kann auch, nachdem man ein Hefenstück angesetzt, die Butter mit den Eiern und dem Zucker zu Sahne rühren und das Mehl und das Hefenstück, nebst den übrigen Zuthaten darunter mischen.

1447. Eine andere Art Kaffeekuchen.

Man verwendet dazu: 2 Pfund Mehl, ¾ Pfund Butter, 4 Loth Zucker, 2 ganze Eier, ⅓ Pfund gereinigte Corinthen, ½ Quart Milch, die abgeriebene Schale einer Citrone und 3 Loth Hefen. Zum Ueberstreuen: ½ Pfund grob gestoßenen Zucker, ¼ Pfund Butter und ½ Loth gestoßenen Zimmet. Nachdem man Mehl durchgesiebt, macht man mit dem vierten Theil davon, mit dem Hefen und etwas Milch einen lockeren Teig, den man an einem warmen Ort aufgehen läßt. Das übrige Mehl knetet man mit der Butter, den Eiern, etwas Salz und den übrigen Zuthaten, mit Ausnahme der Corinthen, zu einem festen Teig, knetet das aufgegangene Hefenstück darunter, schlägt den Teig tüchtig mit den Händen, mischt die Corinthen darunter, rollt ihn ein paar Mal wie Blätterteig und macht wie in der vorigen Nummer einen dünnen Kuchen davon. Sobald dieser aufgegangen, bestreicht man ihn mit ¼ Pfund zerlassener Butter, streut Zucker und Zimmet darüber und backt ihn im ziemlich heißen Ofen in 15—20 Minuten. Sobald er gar ist, besprengt man ihn mit etwas Rosenwasser.

1448. Eine dritte Art Kaffeekuchen.

Man verwendet dazu: 2 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 2 ganze Eier, 3 Loth Hefen, 4 Loth würflig geschnittenen Citronat, Salz, Muskatblüthe oder, wenn man es liebt, ein wenig gestoßenen Cardamom und ½ Quart Milch. Zum Bestreuen des Kuchens: 18 Loth nicht zu fein gestoßenen Zucker, 4 Loth grob gehackte süße Mandeln und gestoßenen Zimmet. Die Bereitungsart ist dieselbe, wie in den vorhergehenden Nummern. Nachdem der Kuchen gebacken, besprengt man ihn mit Rosenwasser oder etwas Zuckerwasser, in welches man den Saft einer Citrone gedrückt hat.

1449. Pflaumenkuchen.

Man bereitet dazu einen Hefenteig von 1 Pfund Mehl, 4 Loth Zucker, ¼ Pfund Butter, 2½ Loth Hefen, 4 ganzen Eiern, 1 Loth feingestoßenen bitteren Mandeln, der abgeriebenen Schale einer Citrone, Salz und Muskatblüthe nach Nr. 1438, knetet den Teig, wenn er aufgegangen, wieder zusammen, rollt ihn auf einem mit Mehl bestäubten Blech dünn aus, drückt den Rand des Kuchens ein wenig in die Höhe und läßt ihn an einem warmen Ort aufgehen. Dann bestreicht man ihn mit Butter, belegt ihn dick mit einer Metze halb durchgeschnittenen, entsteinten, geschälten oder ungeschälten Pflaumen, bestreut diese dick mit Zucker und läßt den Kuchen im ziemlich heißen Ofen in einer halben Stunde gar backen. Nach dem Erkalten bestreut man ihn mit Zucker.

1450. Kirschkuchen von Hefenteig.

Man rollt den Kuchen von demselben Hefenteig wie in Nr. 1449 auf einem mit Mehl bestreuten Blech dünn aus, umgiebt ihn mit einem Rand, belegt ihn, nachdem er dick aufgegangen, mit entsteinten und leicht ausgepreßten sauren Kirschen, bestreut diese dick mit Zucker und backt den Kuchen im mäßig heißen Ofen. Man kann ihn auch mit einem nach Nr. 1393 bereiteten Guß übergießen und dann vollends gar backen lassen.

1451. Besings- oder Heidelbeer-Kuchen.

Der wie in Nr. 1449 ausgerollte und mit einem hohen Rand versehene Kuchen wird dick mit Besingen belegt, mit Zucker bestreut und im mäßig heißen Ofen gar gebacken.

1452. Apfelkuchen von Bärmteig.

Man schneidet eine Metze geschälte und von den Kernhäusern befreite Aepfel in feine Scheiben oder Stifte, marinirt sie mit ¼ Pfund gestoßenem Zucker, etwas Rum, der abgeriebenen Schale einer Citrone und ¼ Pfund gereinigten Corinthen. Dann bereitet man einen mit einem Rand versehenen Kuchen von Hefenteig nach Nr. 1449, belegt ihn, wenn er aufgegangen, dick mit den Aepfeln, bestreut ihn mit Zucker und backt ihn im mäßig heißen Ofen gar. Nach dem Erkalten bestreut man ihn mit Zucker.

1453. Mohnkuchen.

Den wie zum Pflaumenkuchen in Nr. 1449 bereiteten Hefenteig rollt man auf einem Bleche dünn aus, umgiebt ihn mit einem Rand, bestreicht ihn, wenn er aufgegangen, dick mit dem in Nr. 1438 beschriebenen Mohnbrei, bestreut ihn mit Zucker und backt ihn im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Nach dem Erkalten bestreut man ihn mit Zucker.

1454. Streuselkuchen.

Die Masse besteht aus: 1 Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 3 ganzen Eiern, 3 Loth Zucker, 2½ Loth Hefen, ⅜ Quart Milch, der abgeriebenen Schale einer Citrone und etwas Salz. Man bereitet den Hefenteig wie in Nr. 1446, rollt ihn auf einem mit Mehl bestreuten Blech einen halben Finger dick und läßt ihn aufgehen. Inzwischen knetet man ¼ Pfund Butter mit 1¼ Pfund Mehl und ¼ Pfund gestoßenem Zucker und Zimmt zusammen, reibt diese Masse, indem man etwas Mehl darüber streut, mit den Händen zu etwa erbsengroßen Klümpchen, bestreicht den aufgegangenen Kuchen mit Butter, bestreut ihn mit dem Streusel und backt ihn im heißen Ofen zu schöner Farbe.

1455. Käsekuchen.

Man rührt 1 Pfund recht trockenen weißen Käse (Quark) mit ¼ Pfund Butter, 6—8 Eigelben, ¼ Pfund Zucker, einigen gestoßenen bitteren Mandeln und 4 Loth gereinigten Corinthen zusammen, streicht diese Masse auf einen, wie in der vorigen Nummer bereiteten und mit einem Rand versehenen Kuchen von Bärmteig und backt ihn, nachdem er aufgegangen, im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe.

1456. Speckkuchen.

Man bereitet denselben Hefenteig wie in Nr. 1446, läßt ihn aufgehen, knetet ihn wieder zusammen, rollt ihn auf einem mit Mehl bestäubten Blech dünn aus, versieht ihn mit einem Rand und läßt ihn nochmals aufgehen. Dann belegt man ihn mit würflig geschnittenem Speck, streut Kümmel darüber und backt den Kuchen im heißen Ofen zu schöner Farbe.

1457. Englische Kollatschen.

Dazu bereitet man den in Nr. 1446 beschriebenen geschlagenen Hefenteig, rollt ihn fingerdick aus und sticht mit einem runden Ausstecher von 2½ Zoll im Durchmesser runde Kuchen aus, die man auf ein mit Mehl bestäubtes Blech nicht zu nahe aneinander legt und mit einem 3—4 Zoll hohen, mit Butter bestrichenen Papierstreifen umgiebt, dessen Enden man mit etwas Mehlkleister über einander klebt. Hat man dann die Kuchen an einem warmen Ort beinahe so hoch wie die sie umschließenden Papierränder aufgehen lassen, so legt man auf jeden eine eingemachte, gut abgetropfte Aprikosenhälfte, bestreicht diese mit einer Schnee-Glasur nach Nr. 1359 und backt die Kuchen im nicht zu heißen Ofen gar und zu schöner Farbe.

1458. Karlsbader Kollatschen.

Dazu gehören: 28 Loth Mehl, 12 Loth Butter, 1 ganzes und 4 gelbe Eier, 4 Loth Zucker, die fein gehackte Schale einer Citrone, etwas Salz, Muskatblüthe und 2 Loth Hefen. Man rührt die Butter mit den Eiern und dem Zucker zu Sahne, fügt das Mehl und die übrigen Zuthaten, so wie die mit etwas lauwarmer Milch klargerührten Hefen dazu und bearbeitet den Teig, bis er recht feinblasig wird. Dann formt man ihn zu kleinen Kugeln von der Größe eines kleinen Apfels, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech und drückt mit der Spitze eines in Mehl getauchten Eies eine Vertiefung in jeden Kuchen. Wenn sie an einem warmen Orte aufgegangen sind, füllt man in die Vertiefung eingemachte Früchte, backt die Kuchen im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe, bestreicht sie mit einer Schnee-Glasur und läßt diese im Ofen trocknen.

IV. Backwerke von Portugieser- oder Baumkuchen-Masse.

Diese Masse bildet die Haupt-Grundlage zu verschiedenen Kuchen und Torten, die nur durch geringe Veränderungen der einzelnen Zuthaten von einander abweichen. Eine Hauptsache ist dabei das tüchtige Rühren und das Backen bei ausdauernd gleichmäßiger Hitze.

1459. Baumkuchen.

Man hat dazu verschiedene Massen, doch mögen hier 2 der gebräuchlichsten folgen. Zur ersten Art gehören: 2 Pfund Mehl, 2 Pfund Butter, 2 Pfund Zucker, 30 Eier, ½ Quart Sahne, die Schale von 2 Citronen, etwas fein gestoßener Zimmet, Muskatblüthe und eine Prise Salz. Man rührt die Butter zu Sahne, thut abwechselnd ein gelbes Ei und einen Löffel Zucker, dann das Mehl nebst den Gewürzen dazu und rührt ein wenig Sahne und zuletzt den Schnee der 30 Eiweißen darunter.

Zur zweiten Art gehören: 1½ Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 24 Eier, ½ Pfund Zucker, ⅝ Quart Sahne und die oben angegebenen Gewürze. Man schlägt das Gelbe der Eier mit dem fein gestoßenen Zucker auf ganz gelindem Feuer warm und dann kalt und fügt nach und nach die zerlassene Butter, das Mehl und den festen Schnee der Eiweißen darunter. Sobald der erste Aufguß auf den Baum (siehe unten) geschehen, verdünnt man die Masse nach und nach mit der Sahne.

Zur Bereitung dieses Kuchens sind verschiedene Geräthschaften erforderlich, vor allen Dingen gehört dazu ein eiserner Spieß, der an der einen Seite mit einer Handhabe versehen ist, um ihn drehen zu können, dann ein hölzerner Cylinder (Baum) von trockenem Roth- oder Weißbüchen-Holz, der die Gestalt eines abgestumpften Zuckerhutes hat. Man läßt ihn beim Drechsler drehen und muß er bei einer Länge von zwanzig bis fünfundzwanzig Zoll an dem dickeren Ende 5 Zoll, an dem dünneren nur 3 Zoll im Durchmesser haben und von oben nach unten durchbohrt sein, so daß man den Spieß durch die Oeffnung stecken und mit dazwischen gekeilten Holzkeilen befestigen kann, damit der Baum beim Drehen nicht wackelt. Dann schlägt man in die obere und untere Fläche des Holz-Cylinders einen kleinen Nagel ein und macht dicht dabei in die Kante beider Ränder einen Einschnitt, der dazu dient, den an den Nägeln befestigten Bindfaden fest um den Baum anziehen zu können. Ferner sind zwei eiserne feststehende Böcke mit Gabeln, auf welche man den

Spieß drehen kann und eine hinreichende Menge trockenes klein gehauenes Holz erforderlich, um das Feuer immer gleichmäßig zu unterhalten. Nachdem man die beiden Böcke in gleicher Entfernung vom Feuer gestellt, legt man den Spieß in die Gabeln und dreht denselben, 8—10 Zoll vom Feuer entfernt, so lange, bis der daran befestigte Holz-Cylinder sich durch und durch erhitzt hat. Es ist dies nothwendig, damit der Kuchen auch von innen hinreichende Hitze bekommt, um durchbacken zu können. Ist der Baum heiß, so nimmt man ihn vom Feuer, befestigt an dem Nagel, welcher sich an dem dünneren Ende desselben befindet, einen langen Bindfaden, schlägt 2 Bogen Papier glatt um den Baum, läßt sie von Jemand festhalten, wickelt den Bindfaden in fingerbreiter Entfernung wie ein Schraubengewinde bis zu dem dickeren Ende um, zieht ihn durch den oben erwähnten Einschnitt recht fest an und befestigt ihn an dem zweiten Nagel. Hierauf bestreicht man das Papier und den Bindfaden mit geklärter Butter, dreht den Spieß noch einige Minuten am Feuer und macht den ersten Aufguß, den man folgendermaßen bewerkstelligt: Man läßt den Spieß langsam drehen, füllt etwas von der Baumkuchen-Masse in ein flaches Geschirr, welches unter den Baum gestellt wird und etwas länger ist, als dieser, nimmt mit einem Löffel, der mit einem langen Stiel versehen ist, etwas von der Masse und gießt diese, beim dicken Ende anfangend, dergestalt über den Baum, daß derselbe damit bis zum dünneren Ende wie mit einem Band umwickelt ist. Ist der ganze Baum in dieser Art mit einer dünnen Teiglage umzogen, so wird er nach und nach rascher gedreht, wodurch sich kleine Erhöhungen bilden, aus denen durch die späteren Aufgüsse die Zacken entstehen. Sobald der erste Aufguß eine hellgelbe Farbe hat, macht man den zweiten in derselben Art und so fort, bis die Masse verbraucht ist, indem die vom Baum abtropfende Masse wieder mit der Hauptmasse vermischt und diese nach dem dritten Guß mit der übrigen Sahne verdünnt wird, damit sie auch in die Vertiefung des Kuchens eindringt. Sind alle Aufgüsse geschehen und der Kuchen zu schöner Farbe gar gebacken, so nimmt man ihn vom Feuer, bestreicht ihn vermittelst eines Pinsels mit einer Wasser-Glasur, die man mit Rosen- oder Orangenblüthen-Wasser nach Nr. 1355 angerührt hat, und dreht ihn dann noch einige Minuten am schwachen Feuer, bis die Glasur getrocknet ist. Um den Kuchen vom Baum zu nehmen, schneidet man den Bindfaden an beiden Nägeln durch, zieht ihn am dünnen Ende nach oben behutsam vom Baum ab und läßt, indem man den Kuchen mit beiden Händen festhält, den Baum von Jemand vorsichtig herausziehen. Nun setzt man den Kuchen auf eine Schüssel,

zieht das Papier heraus und verziert ihn. Man verwendet dazu gewöhnlich Mandelspäne, Zuckerbogen u. s. w., die man mit zum Bruch gekochten

Fig. 95.



Zucker übereinander festklebt, doch werden dadurch die Zacken verdeckt und das eigenthümliche Aussehen, wodurch dieser Kuchen sich von allen andern unterscheidet, geht verloren. Man thut daher besser, wenn man nur auf die Spitze des Kuchens eine Verzierung von gesponnenem oder gegossenem Zucker setzt.

1460. Baum- oder Band-Torte.

Die Masse besteht aus: 1 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, ½ Pfd. Kraftmehl, ½ Pfd. Weizenmehl und 20 Eiern. Man rührt die Butter schaumig, fügt nach und nach ein gelbes Ei und einen Löffel Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Zimmet, Muskatblüthe und das Mehl hinzu und zieht den festgeschlagenen Schnee der 20 Eiweißen darunter. Hierauf streicht man eine blecherne Tortenform mit geklärter Butter aus, bedeckt den Boden mit einer mit Butter bestrichenen Papier-Patrone und füllt eine, einen halben Finger dicke Schicht von der

Kuchenmasse hinein. Ist diese gelbbraun gebacken, so füllt man eine zweite, ebenso dicke Schicht über die erste und wenn auch diese gebacken, eine dritte und so fort, bis die ganze Masse verbraucht ist. Um zu verhindern, daß die unteren Schichten sich während des Backens, wozu 1—1½ Stunde erforderlich ist, nicht zu braun färben, so setzt man die Form nach der zweiten oder dritten Schicht auf untergelegte Backsteine, oder setzt sie auf ein mit Asche dick bestreutes Blech. Sobald die Torte gar ist, stürzt man sie aus der Form und bestreicht sie nach dem Erkalten mit einer Wasser- oder einer schmelzenden Glasur nach Nr. 1355 und 1358.

1461. Sand-Torte.

Man rührt 1 Pfund geklärte Butter schaumig, thut unter fortwährendem Rühren 16 Eigelbe, die abgeriebene Schale einer Citrone, 1 Pfund feingestoßenen Zucker und 1 Pfund Kraftmehl dazu und zieht zuletzt den festgeschlagenen Schnee der 16 Eiweißen leicht darunter. Eine Hauptbedingung ist, daß man die Masse wenigstens ¾ Stunden lang rührt. Man kann auch den Zucker mit dem Mehl zusammen mengen und dies, nachdem man die Butter mit den Eiern schaumig gerührt, löffelweise dazu thun und zuletzt den Schnee darunter mischen. Dieser Kuchen erfordert eine durchaus gleichförmige und mäßige Ofenhitze und darf während des Backens nicht berührt werden. Nachdem er etwas verkühlt, stürzt man ihn aus der Form und überzieht ihn, wenn er ganz kalt ist, mit einer Wasser-Glasur nach Nr. 1355, der man einen beliebigen Geschmack giebt.

1462. Eine andere Art Sand-Torte.

Man schlägt 6 ganze und 6 gelbe Eier mit ½ Pfund Zucker auf ganz gelindem Feuer warm und dann wieder kalt und recht schaumig, gießt nach und nach ½ Pfund geklärte und halb erkaltete Butter dazu und vermischt ½ Pfund Kraftmehl und die abgeriebene Schale einer Citrone damit. Man füllt die Masse in die mit Butter bestrichene Tortenform und backt sie wie in der vorigen Nummer.

1463. Eine dritte Art Sand-Torte.

Die Masse besteht aus: 1 Pfund geklärter Butter, 1 Pfund gestoßenem Zucker, 1 Pfund Kraftmehl, 8 ganzen und 4 gelben Eiern und der abgeriebenen Schale einer Citrone. Die Butter wird schaumig gerührt, nach und nach 1 ganzes Ei, 1 Löffel Zucker und 1 Löffel Kraft-

mehl damit verrührt, bis man die ganzen, so wie auch die gelben Eier nebst Zucker und Kraftmehl verbraucht hat. Die Torte ist vorzüglich, erfordert aber eine ganz gleichmäßige Mittelhitze. Die Zeit, in welcher der Kuchen gar ist, beträgt 1 — 1¼ Stunde.

1464. Plumcake (spr. Plömmkeek).

Man reibt 1 Pfund Butter zu Sahne und rührt nach und nach 6 ganze und 6 gelbe Eier, so wie 1 Pfund feingestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Zimmet und Muskatnuß dazu. Dann mischt man 1 Pfund Mehl, 1 Glas Rum, ¾ Pfd. große, ausgekernte Rosinen, ½ Pfund Corinthen, 4 Loth würflig geschnittenen Citronat, 4 Loth ebenso geschnittene candirte Orangenschale und zuletzt den steifen Schnee von 6 Eiweißen unter die Masse, füllt sie in eine lange, viereckige, mit Butter ausgestrichene Blechform, oder in eine eben solche Papierkapsel von steifem Papier und backt den Kuchen in sehr mäßiger Hitze beinahe 1½ Stunden. Beim Gebrauch schneidet man ihn in feine Scheiben und giebt ihn zum Thee.

1465. Königs-Kuchen.

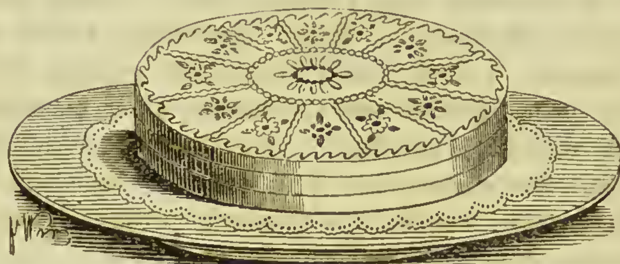
Die Masse besteht aus: 1 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 1 Pfd. Mehl, 14 Eiern, 12 Loth kleinen Rosinen, 4 Loth würflig geschnittenem Citronat und 4 Loth ebenso geschnittener candirter Orangenschale. Man rührt die Butter zu Sahne, thut immer ein gelbes Ei und einen Löffel Zucker dazu und mischt das Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone, den festgeschlagenen Schnee von 12 Eiweißen, so wie die Rosinen, den Citronat und die Orangenschale darunter. Man backt die Masse in einem Blech- oder einem Papier-Kasten 1—1¼ Stunde bei mäßiger Hitze gar. Nach dem Erkalten schneidet man den Kuchen in Scheiben und röstet diese auf einem Blech im heißen Ofen braun, um sie zum Thee zu geben.

1466. Wiener Torte.

Man rührt 1 Pfund geklärte Butter schaumig und thut nach und nach 16 gelbe Eier, 1 Pfund gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, 1 Pfund feines Mehl und zuletzt den Schnee von 8 Eiweißen darunter. Dann theilt man die Masse in 5 gleiche Theile, streicht diese auf ebensoviel rund und gleich groß geschnittene Bogen Papier, etwa einen halben Finger dick, auseinander, legt sie auf ein Backblech und umgiebt die Böden mit Papierstreifen, die man mit einem Mehl-

kleister ringsum befestigt, so daß die Masse, die beim Backen dünn wird, nirgends auslaufen kann. Dann backt man die Böden im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe, befreit sie von den Papierbändern und löst sie behutsam von dem Papier. Wenn sie erkaltet sind, bestreicht man einen Boden mit der Himbeer-Marmelade, legt einen zweiten darauf, bestreicht diesen mit Aprikosen-Marmelade, bedeckt ihn wieder mit einem Boden und so fort, bis die 5 Böden über einander liegen, von denen der oberste

Fig. 96.



als Deckel dienende unbestrichen bleibt. Nachdem man die Torte recht egal rund geschnitten, überzieht man sie mit einer Wasser-Glasur nach Nr. 1355, läßt diese ein wenig im Ofen trocknen, bespritzt dann die Torte mit einer Eiweiß-Glasur und verziert sie, wenn diese getrocknet ist, mit eingemachten Früchten (siehe die Figur).

1467. Punsch-Torte.

Man backt von der in Nr. 1466 angegebenen Masse 3 bis 4 runde Böden wie in der vorigen Nummer, besprengt sie nach dem Erkalten mit Rum und legt sie mit dazwischen gestrichener Aprikosen-Marmelade über einander. Dann bestreicht man die Torte mit einer Wasser-Glasur, die man mit Citronensaft und etwas Rum angerührt hat (siehe Nr. 1355), läßt diese trocknen und verziert die Torte wie in der vorigen Nummer.

1468. Ungarische Torte.

Ein Pfund geklärte Butter rührt man schaumig und thut 4 ganze und 8 gelbe Eier, so wie 24 Loth Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben, nach und nach dazu. Hat man die Masse ¾ Stunden gerührt, so mischt man 1 Pfd. Kartoffelmehl oder ½ Pfund Kartoffel- und ½ Pfund Weizenmehl, so wie den festgeschlagenen Schnee der 8 Eiweiße leicht darunter und backt die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Form bei mäßiger Hitze in 1—1¼ Stunde gar. Nach-

dem man die Torte warm aus der Form gestürzt, besprengt man sie mit Rum, bestreicht sie dünn mit Aprikosen-Marmelade und überzieht sie mit einer rothen Frucht-Glasur nach Nr. 1356. Ist diese fest geworden, so bespritzt man die Torte mit weißer Eiweiß-Glasur nach Nr. 1354.

1469. Magdaleuen-Kuchen.

Die Masse besteht aus: ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Butter, ½ Pfund Mehl, 8 Eiern und 12 Loth süßen, in feine Scheiben geschnittenen Mandeln. Nachdem man die Butter mit den Eiern und dem Zucker schaumig gerührt, mischt man das Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone und den festen Schnee von 8 Eiweißen darunter. Dann streicht man die Masse einen halben Finger dick auf ein Backblech, welches einen Rand hat, bestreicht sie mit einem weichen Eiweißschnee, streut die fein geschnittenen Mandeln gleichmäßig darüber, bestreut diese dick mit Zucker und besprengt den Kuchen leicht mit Wasser. Hierauf backt man ihn im mäßig heißen Ofen in 15—20 Minuten und schneidet ihn heiß in kleine länglich-viereckige oder mit einem runden Ausstecher in runde Stücke.

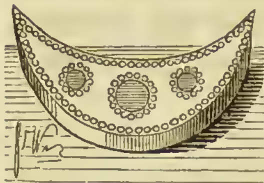
1470. Portugieser Kuchen.

Er besteht aus: 1 Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker und 10 ganzen, oder 8 ganzen und 4 gelben Eiern. Man rührt die Butter mit den Eiern und dem Zucker schaumig, fügt die abgeriebene Schale einer Citrone und 1 Pfund Mehl hinzu, füllt die Masse in kleine flache, mit Butter ausgestrichene Förmchen, streicht sie glatt, belegt sie in Form eines Sternes mit abgezogenen und halb durchgeschnittenen Mandeln und bestäubt sie mit Zucker. Dann backt man sie im mäßig heißen Ofen in etwa 15 Minuten gar und stürzt sie warm aus den Formen.

1471. Genueser Kuchen (Génoise, spr. Schehnoahs).

Man rührt 12 Loth Butter mit 6 gelben und 2 ganzen Eiern, mit 12 Loth Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone schaumig und mischt 8 Loth süße fein gestoßene Mandeln und 12 Loth Mehl, so wie einen Löffel Rum hinzu. Man streicht die Masse einen halben Finger dick auf ein Blech, schließt sie in Gestalt eines langen Vierecks mit einem Papierrande ein, den man mit Ei und Mehl auf dem Blech befestigt, und backt sie bei mäßiger Hitze langsam zu hellgelber Farbe. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, schneidet man ihn in kleine längliche

Fig. 97.



Vierecke, oder in runde halbmondförmige Stücke, bestreicht diese nach dem Erkalten mit einer schmelzenden oder Wasser-Glasur und läßt sie damit trocknen. Man kann die Kuchen noch mit Eiweiß-Glasur bespritzen und mit eingemachten Früchten belegen (siehe die Figur). Eine andere Masse besteht in ½ Pfund Butter, 2 ganzen und 4 gelben Eiern, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl und 4 Loth fein gestoßenen süßen Mandeln.

1472. Wiener Kollatschen.

Die Masse besteht aus: ½ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl, 2 ganzen und 4 gelben Eiern und der abgeriebenen Schale einer Citrone. Man bereitet sie wie in der vorigen Nummer, setzt davon kleine runde Häufchen auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit gehackten Mandeln und gereinigten Corinthen und backt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Man schneidet die Kuchen warm vom Blech.

1473. Sand-Kollatschen.

Man rührt dazu 1 Pfund Butter mit 8 Eigelben, mit ¾ Pfund Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone zu Sahne und thut 1 Pfund Mehl und zuletzt den festen Schnee der 8 Eiweißen dazu. Von dieser Masse setzt man mit einem Löffel kleine runde Häufchen auf ein Blech nicht zu dicht aneinander, backt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und schneidet sie heiß vom Blech. Eine andere Masse besteht aus: ½ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, 20 Loth Mehl, 8 gelben Eiern und dem Schnee von 6 Eiweißen.

1474. Tausendjahr-Kuchen.

Man nimmt dazu: ½ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl, 4 Loth gestoßene Mandeln, worunter einige bittere, 4 Loth feingehackte candirte Orangen- und Citronenschale und 4 ganze Eier. Den Zucker rührt man mit den Eiern und den feingestoßenen Mandeln schaumig, mischt die geklärte und etwas erkaltete Butter, das Mehl und die übrigen Zuthaten hinzu, formt von der Masse kleine runde Häufchen, so groß wie eine Wallnuß, auf einem mit Butter oder Speck bestrichenem Blech, setzt sie aber nicht zu nahe aneinander, damit sie beim Backen sich nicht berühren. Hierauf backt man die Kuchen im mäßig

heißen Ofen zu schöner Farbe, schneidet sie warm vom Blech und verwahrt sie an einem trockenen Ort.

1475. Croquets (spr. Krokäh).

Die Masse besteht aus: 20 Loth Butter, 20 Loth Zucker, 24 Loth Mehl, 6 ganzen und 2 gelben Eiern. Man reibt die Butter mit den Eiern und dem Zucker, auf welchem man die Schale einer Citrone abgerieben, zu Sahne, mischt das Mehl darunter, streicht die Masse messerrückendick in fingerlangen, 2 Zoll breiten Streifen auf ein Blech, backt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner gelber Farbe, schneidet sie vom Blech und dreht sie um spitz zulaufende Hölzer zu kleinen Düten. Diese verwahrt man an einem trockenen Ort und füllt sie beim Anrichten mit geschlagener Sahne.

V. Backwerke von Biscuit=Masse.

Diese Masse unterscheidet sich von den vorigen dadurch, daß sie ohne Butter nur von Zucker, Eiern und Mehl bereitet wird. Man muß beim Ausschlagen der Eier besonders darauf achten, daß diese frisch sind und nicht der geringste Theil vom Gelben unter das zum Schneeschlagen bestimmte Eiweiß kommt.

1476. Biscuit.

Die Masse besteht aus: 1 Pfund trockenem, feingesiebtem Zucker, auf welchem man die Schale einer Citrone abgerieben, aus 20 Eiern und 24 Loth Weizenmehl, oder 12 Loth Kartoffelmehl und 12 Loth Weizenmehl. Man schlägt zu dem Zucker erst 4 gelbe Eier, rührt die Masse mit dem Holzlöffel, bis sie einen dicken Teig bildet, und schlägt nun unter fortwährendem Rühren die übrigen gelben Eier nach und nach dazu, bis man eine dicke schaumige Masse erhält, wozu etwa ½—¾ Stunden erforderlich sind. Dann schlägt man die 20 Eiweiße zu einem sehr festen Schnee und mischt diesen zugleich mit dem Mehle, welches man über die Masse siebt, leicht darunter. Wenn Alles zu einer weißen glatten Masse verbunden ist, füllt man diese in eine oder mehrere kupferne oder blecherne Formen, die man mit geklärter Butter ausgestrichen und mit fein geriebener Semmel oder mit Zucker ausgestreut hat, doch dürfen die Formen nur zur Hälfte gefüllt werden, weil der Biscuit beim Backen sehr steigt. Nun backt man ihn bei sehr gelinder Hitze, je nachdem die Form groß ist, 1—1½ Stunden. Sobald sich die Oberfläche desselben

fest und trocken anfühlt, ist er gar, doch darf man ihn während des Backens nicht berühren. Man stürzt den Biscuit, wenn er aus dem Ofen kommt, auf ein Sieb, überzieht ihn mit einer Wasser- oder schmelzenden Glasur, der man einen beliebigen Geschmack gegeben, bespritzt ihn mit einer Eiweiß-Glasur und verziert ihn mit eingemachten Früchten. Auch kann man ihn, namentlich wenn er schön gebacken ist, ohne jede Verzierung zur Tafel geben.

1477. Biscuit auf eine andere Art.

Die Zuthaten sind dieselben, wie in der vorigen Nummer, nur ist die Bereitung eine andere. Man schlägt 1 Pfund fein gesiebten Zucker, auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben ist, mit dem Gelben von 20 Eiern in einem messingenen oder kupfernen Kessel, oder auch in einem irdenen Topf auf sehr gelindem Feuer mit dem Drathbesen zu einer dicken schaumigen Masse, die aber nicht heiß werden darf, nimmt dann den Kessel vom Feuer und fährt mit dem Schlagen fort, bis die Masse kalt ist. Hierauf zieht man 24 Loth Weizenmehl oder 20 Loth Kartoffelmehl darunter und backt den Biscuit wie in Nr. 1476. Eine andere Masse besteht aus 1 Pfund Zucker, 14 Eiern und 10 Loth Kartoffel- und 10 Loth Weizenmehl und wird wie in Nr. 1476 bearbeitet. Noch eine andere Art der Bereitung besteht darin, daß man das Weiße von 16 Eiern zu einem festen Schnee schlägt, das Gelbe der Eier nebst 20 Loth Zucker darunter mischt und zuletzt 20 Loth Mehl leicht darunter zieht.

1478. Feiner Biscuit.

Es gehören dazu: ¾ Pfund Zucker, welchen man mit einer halben Stange Vanille fein gestoßen und durchgesiebt, 12 Eier und 12 Loth Kartoffelmehl. Man rührt den Zucker zuerst mit 3 Eigelben und nach und nach mit den übrigen Eigelben recht schaumig, zieht den festgeschlagenen Schnee der Eiweißen, sowie das Kartoffelmehl leicht darunter und backt den Biscuit in einer mit Butter ausgestrichenen und mit feinem Zucker ausgestreuten Form 1½ Stunden im sehr gelinden Ofen.

1479. Mandel-Biscuit.

Man verwendet dazu: 1 Pfund mit einer halben Stange Vanille gestoßenen und gesiebten Zucker, 20 Loth süße und 2 Loth bittere fein geriebene Mandeln, 18 Eier und 4 Loth Kartoffel- und 4 Loth Weizenmehl. Man stößt die Mandeln mit einem ganzen Ei fein, vermischt sie

mit 4 andern ganzen Eiern, rührt den Zucker mit dem Gelben von 13 Eiern schaumig, fügt nach und nach die Mandelmasse hinzu, zieht den festen Schnee von 13 Eiweißen und das Mehl leicht darunter und backt den Biscuit bei gelinder Hitze 1—1½ Stunden.

1480. Biscuit-Torte.

Man backt von einer der vorher angegebenen Massen 3—4 gleich große Böden in der bei der Wiener Torte in Nr. 1466 angegebenen Art, legt sie, wenn sie erkaltet sind, mit dazwischen gestrichener Aprikosen- oder Himbeer- Marmelade über einander und beendet sie, wie die Wiener Torte.

1481. Brod-Torte, Brod-Biscuit.

Die Masse besteht aus: 1 Pfund Zucker, 20 Eiern, 24 Loth getrocknetem und fein gestoßenem Pumpernickel oder grobem Roggenbrod, aus fein gestoßenem und durchgesiebtem Zimmet, Nelken, Muskatblüthe, einem wenig Cardemom und Vanille. Man schlägt den Zucker mit 8 ganzen und 12 gelben Eiern auf gelindem Feuer warm und dann wieder kalt und recht schaumig, mischt den Pumpernickel und die gestoßenen Gewürze hinzu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Tortenform und backt sie im mäßig heißen Ofen 1¼—1½ Stunden. Eine zweite Masse besteht aus: 1 Pfund Zucker, 8 Loth fein gestoßenen Mandeln, worunter einige bittere, 8 Loth geriebener Chocolade, 20 Loth gestoßenem Pumpernickel, 2 Loth fein gehackter candirter Orangenschale und fein gestoßenen Nelken, Zimmet, Cardemom und Vanille. Man rührt das Gelbe von 20 Eiern mit dem Zucker, den Mandeln und Gewürzen recht schaumig, fügt den Pumpernickel, die gestoßene Chocolade und die Orangenschale hinzu und zieht zuletzt den steif geschlagenen Schnee von 16 Eiweißen leicht darunter. Zu einer dritten Masse verwendet man: 1 Pfund Zucker, 12 Loth Pumpernickel, 24 Loth gestoßene Mandeln, 20 Eigelbe, die oben genannten gestoßenen Gewürze und den Schnee von 16 Eiweißen. Die Bereitung ist wie die der vorigen Masse. Man überzieht die Brod-Torte mit einer beliebigen Glasur und verziert sie wie die Wiener Torte in Nr. 1466.

1482. Chocoladen-Biscuit.

Die Masse besteht aus: 1 Pfund Zucker, ¼ Pfund geriebener Chocolade, 20 Loth Mehl, wovon die Hälfte Kartoffelmehl, 16 Eigelben und dem Schnee von 12 Eiweißen. Die Bereitung ist wie in Nr. 1476.

1483. Ein anderes Chocoladen-Biscuit.

Man verwendet dazu: 20 Eier, 1¼ Pfund mit einer halben Stange Vanille fein gestoßenen und durchgesiebten Zucker, ½ Pfund geriebene Chocolade, 4 Loth würflig geschnittenen Citronat, ½ Pfund Kartoffelmehl und ½ Tasse Franzbranntwein. Die Eigelben werden mit dem Zucker und der Chocolade schaumig gerührt, der Schnee von 15 Eiweißen, nebst dem Kartoffelmehl und Citronat darunter gemischt und der Biscuit in einer Tortenform in 1 Stunde gar gebacken.

1484. Semmel-Biscuit.

Die Masse besteht aus: 12 Eiern, 12 Loth recht weißer geriebener Semmel, 12 Loth Zucker und der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone. Die Eigelben werden mit dem Zucker, auf welchem man die Schale einer Citrone abgerieben, und dem Citronensaft schaumig gerührt, die geriebene Semmel, so wie der Schnee der 12 Eiweißen leicht darunter gezogen und der Biscuit 1 Stunde lang im gelind heißen Ofen gebacken.

1485. Kleine glacirte Biscuits.

Man bereitet die Hälfte von einer der in den vorhergehenden Nummern beschriebenen Biscuit-Massen, streicht sie fingerdick auf ein mit einem Rand versehenes Backblech, oder man füllt sie in einen viereckigen, mit Butter bestrichenen Papierkasten, den man von einem Bogen Papier gemacht und mit einem 1½ Zoll hohen Rand versehen hat. Dann backt man den Biscuit im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe, schneidet ihn, wenn er erkaltet ist, in kleine längliche oder verschobene Vierecke, taucht einen Theil derselben in eine gekochte Chocoladen-Glasur, einen anderen Theil in eine schmelzende Glasur, die man mit Citronen-Zucker und Citronensaft angerührt, (siehe Nr. 1358) und einen dritten Theil in eine schmelzende Glasur, die man mit Erdbeer- oder Himbeersaft verdünnt hat, und läßt die Kuchen einige Augenblicke im Ofen und dann an der Luft trocknen.

1486. Löffel-Biscuit.

Die Masse besteht aus: 8 Eier schwer Zucker, auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben, 5 Eier schwer Weizenmehl und 8 Eiern. Man rührt das Gelbe von 8 Eiern mit dem Zucker schaumig und dick und mischt das getrocknete und gesiebte Mehl mit dem festge-

schlagenen Schnee von 8 Eiweißen leicht darunter. Dann füllt man die Masse in eine große Papierdüte oder eine Spritze und spritzt davon auf Papier kleine fingerlange Kuchen, die die Form einer 8 haben, d. h. an beiden Enden rund, in der Mitte aber länglich sind, bestäubt sie mit feinem Zucker und backt sie bei schwacher Hitze, bis sie hellgelb und recht blank glacirt sind. Sobald sie aus dem Ofen kommen, löst man sie sogleich vom Papier, legt je 2 zusammen und verwahrt sie an einem trockenen Ort. Eine zweite Masse besteht aus: ½ Pfund Zucker, 8 Eiern und 12—14 Loth Mehl. Man schlägt den Zucker mit 8 ganzen Eiern auf gelindem Feuer warm und kalt, dann nochmals warm und wieder kalt, mischt das Mehl leicht darunter und formt die Biscuits wie oben. Man kann sie auch in kleinen runden Häufchen auf Papier setzen, nach dem Backen auf der nicht glacirten Seite mit Aprikosen-Marmelade bestreichen und je 2 mit der bestrichenen Seite auf einander legen und in eine schmelzende Glasur tauchen.

1487. Biscuit mit geschlagener Sahne.

Man backt mit der Hälfte von einer der in Nr. 1476 oder 1477 angegebenen Massen in einer runden glatten Mehlspeisenform einen Biscuit, macht auf der obern Seite desselben, etwa 1 Zoll vom Rande entfernt, einen runden Einschnitt, höhlt den Biscuit aus, überzieht ihn mit einer Chocoladen-Glasur nach Nr. 1357 und bespritzt ihn geschmackvoll mit weißer Eiweiß-Glasur. Beim Anrichten füllt man geschlagene Sahne, der man einen beliebigen Geschmack gegeben (siehe Nr. 1293) hinein, setzt ihn auf eine Schüssel und bedeckt ihn mit einer Kuppel von gegossenem oder gesponnenem Zucker (siehe Seite 516).

1488. Zwieback von Biscuit mit Anis.

Man schlägt ½ Pfund Zucker mit 4 ganzen und 6 gelben Eiern auf gelindem Feuer warm und nachdem man ihn vom Feuer genommen, kalt und dick schaumig und fügt das Mehl und etwas verlesenen Anis hinzu. Dann füllt man die Masse in schmale, länglich-viereckige Papierkasten und backt sie bei gelinder Hitze zu schöner Farbe. Nach dem Erkalten schneidet man den Biscuit in schräge Scheiben, röstet diese im heißen Ofen gelbbraun und giebt sie zur Chocolade.

1489. Halber Biscuit. (Bisquit manqué, spr. Biski manghkeh), Butter-Biscuit.

Die Masse besteht aus: 1 Pfund Zucker, 14 Eiern, ¼ Pfund Butter und 18 Loth Weizen- und 6 Loth Kartoffelmehl. Man rührt 12 gelbe und 2 ganze Eier mit dem Zucker, auf welchem man die Schale einer Citrone abgerieben, schaumig, verbindet die Masse mit der ebenfalls schaumig gerührten Butter und mischt das Mehl und den fest geschlagenen Schnee von 12 Eiweißen leicht darunter. Man füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene Form, oder auch in flache Papierkasten und backt sie im mäßig heißen Ofen 1¼ — 1½ Stunden. Man kann den Biscuit wie in Nr. 1485 in beliebige Stücke schneiden und wie dort angegeben, glaciren. Eine andere Masse besteht in ¾ Pfund Zucker, 15 ganzen Eiern, ¾ Pfund geklärter Butter und ½ Pfund Kartoffel- und ¼ Pfund Weizenmehl. Man schlägt den Zucker nebst abgeriebener Citronenschale auf gelindem Feuer warm und wieder kalt, vermischt die Masse mit dem Mehl und der zerlassenen Butter und backt sie wie oben.

VI. Backwerke von Mandel-Masse.

Die Mandeln bilden in den nachstehenden Backereien den Hauptbestandtheil. Man muß darauf sehen, daß sie frisch und ohne jeden ranzigen Beigeschmack sind, brüht sie in kochendem Wasser, zieht die Schalen ab und stößt sie im Mörser, oder reibt sie im Reibenapf fein, indem man ab und zu ein wenig Eiweiß hinzufügt, damit sie nicht ölig werden. Will man sie recht weiß haben, so wässert man sie einige Zeit in kaltem Wasser, trocknet sie aber, ehe man sie reibt, auf einem Tuch gut ab.

1490. Mandel-Torte.

Es gehören dazu: 1 Pfund Mandeln, worunter 2 Loth bittere, 16 Eier, 1 Pfund Zucker und 8 Loth Kartoffelmehl. Man rührt die gestoßenen Mandeln mit 16 Eigelben und dem Zucker, auf welchem eine Citrone abgerieben, recht schaumig, fügt das Mehl und den steifen Schnee der 16 Eiweißen dazu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit recht weißer, geriebener Semmel bestreute Form und backt sie im mäßig heißen Ofen 1¼ Stunde. Man stürzt sie warm aus der Form und glacirt und verziert sie nach dem Erkalten wie die Wiener Torte in Nr. 1466. Zu einer anderen Masse nimmt man: 1 Pfund

Zucker, ¾ Pfund geriebene Mandeln, 20 Eier, 8 Loth geriebene, recht weiße Semmel und 4 Loth Kraftmehl. Die Bereitung ist wie oben.

1491. Eine andere Mandeltorte.

Man rührt 1 Pfund geklärte Butter schaumig und fügt nach und nach 12 Eigelbe, 1 Pfund feingestoßenen Zucker, auf welchem man die Schale einer Citrone oder Apfelsine abgerieben und zuletzt 12 Loth süße und 2 Loth bittere fein gestoßene oder geriebene Mandeln hinzu. Dann schlägt man das Weiße von 10 Eiern zu einem steifen Schnee, den man nebst 1 Pfund durchgesiebtem Mehl leicht unter die vorige Mischung zieht. Man füllt die Masse in eine Tortenform und backt sie bei mäßiger Hitze 1—1¼ Stunde.

1492. Gefüllte Mandeltorte.

Man verwendet dazu: 1 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, 1 Pfund mit Eiweiß feingestoßene süße Mandeln, worunter 1 Loth bittere, 12 Eier und die abgeriebene Schale einer Citrone. Die Bereitung der Masse ist wie in der vorigen Nummer. Nachdem man sie etwa ½ Stunde gerührt und den Schnee von 12 Eiweißen nebst dem Mehl darunter gemischt hat, backt man davon, wie zur Wiener Torte in Nr. 1466, vier gleich große Böden und legt diese, wenn sie erkaltet, mit dazwischen gestrichenem Himbeer-Gelée übereinander. Dann bestreicht man die Torte mit einer Wasser-Glasur und verziert sie wie in Nr. 1466.

1493. Mandeltorte mit Schwarzbrod.

Man verwendet dazu: 16 Eier, 1 Pfund gestoßene oder geriebene süße Mandeln, 1 Pfund feingestoßenen Zucker, 4—6 Loth geriebene Chocolade, ¼ Pfund getrocknetes und fein gestoßenes Schwarzbrod oder Pumpernickel, 4 Loth feingeschnittenen Citronat, ½ Loth feingestoßenen Zimmet, ein Paar gestoßene Nelken und nach Belieben ein wenig Cardamom. Man rührt die Gelben der 16 Eier mit dem Zucker, den Mandeln, dem Gewürz und der Chocolade schaumig, mischt den festgeschlagenen Schnee von 12 Eiweißen nebst dem Brod und Citronat leicht darunter und füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit gestoßenem Schwarzbrod ausgestreute Tortenform. Die Backzeit währt bei mäßiger Hitze 1 Stunde. Man bestreicht die Torte nach dem Erkalten mit einer nach Nr. 1357 bereiteten Chocoladen-Glasur und bespritzt sie mit dicker Eiweiß-Glasur (siehe Nr. 1354).

1494. Eine andere Mandeltorte mit Schwarzbrod.

Die Masse besteht aus: 16 Loth süßen und 2 Loth bitteren fein gestoßenen Mandeln, ¾ Pfund gestoßenem Zucker, 16 Eiern, der Schale einer Citrone, gestoßenem Zimmet, Muscatblüthe, 4 Loth Citronat, ¼ Pfund gestoßenem Schwarzbrod oder Pumpernickel und einem Glase Arac oder Franzbranntwein. Die Bereitungsart ist wie in der vorigen Nummer, doch verwendet man nur den Schnee von 12 Eiweißen. Man kann die Torte nach dem Erkalten in zwei Böden schneiden, die man mit Marasquin anfeuchtet, mit dazwischen gestrichener Chocoladen-Crême (siehe Nr. 1278) wieder aufeinanderlegt und mit Chocoladen-Glasur bestreicht, doch muß die Torte bald gegessen werden, da die Crême leicht sauer wird.

1495. Mandelkuchen.

Man verwendet dazu: ¼ Pfd. gestoßene Mandeln, ¼ Pfd. gestoßenen Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben, ½ Pfund Mehl und 2 ganze Eier. Die geklärte Butter rührt man mit dem Zucker, den Eiern und Mandeln schaumig, mischt das Mehl darunter und streicht die Masse ¼ Zoll dick in zwei egale, flache, viereckige, mit Butter ausgestrichene Papierkästen gleichmäßig auseinander und backt sie bei mäßiger Hitze in 15—20 Minuten zu schöner Farbe. Sobald die Kuchen aus dem Ofen kommen, schneidet man sie in kleine, gleich große Vierecke, von denen man immer 2 mit dazwischen gestrichener Frucht-Marmelade auf einander legt und mit einer beliebigen Wasser-Glasur bestreicht.

1496. Ein anderer Mandelkuchen.

Es gehören dazu: ¾ Pfd. gestoßener und gesiebter Zucker, ½ Pfd. feingestoßene süße Mandeln, worunter einige bittere, 1 Pfund Butter, 1 Pfund Mehl und 8 ganze Eier. Die geklärte Butter wird mit den Eiern, dem Zucker und den Mandeln schaumig gerührt, die abgeriebene Schale einer Citrone, sowie das Mehl darunter gerührt und die Masse auf einem Blech oder in Papierkästen einen Finger dick auseinandergestrichen und in mäßiger Hitze 15—20 Minuten gebacken. Man beendigt sodann die Kuchen wie in der vorigen Nummer.

1497. Glacirte Mandelkuchen.

Man rührt ½ Pfund fein gestoßene süße Mandeln mit ½ Pfund Zucker und 12 Eigelben, so wie mit der abgeriebenen Schale einer

Citrone recht schaumig, fügt 8 Loth Weizenmehl und den Schnee von 12 Eiweißen hinzu und backt die Masse in flachen Papierkästen bei mäßiger Hitze zu schöner Farbe. Nach dem Erkalten schneidet man ihn in beliebige Stücke, die man wie die Biscuits in Nr. 1485 glacirt.

1498. Nuß-Torte.

Man nimmt die Nußkerne aus den Schalen, befreit sie, nachdem man sie einige Augenblicke in kochendes Wasser gethan, von der Haut, trocknet sie ein wenig im Ofen und stößt oder reibt sie mit etwas Eiweiß fein. Man rührt 12 Loth gestoßene Nußkerne mit 2 Loth süßen und 2 Loth bitteren gestoßenen Mandeln, 6 ganzen und 12 gelben Eiern und mit 20 Loth gestoßenem Zucker recht schaumig, mischt 8 Loth Mehl und den festgeschlagenen Schnee von 12 Eiweißen leicht darunter und backt von der Masse 2 oder 3 gleich große runde Böden bei mäßiger Hitze zu schöner Farbe. Dann vermischt man ¼ Quart geschlagene Sahne mit ¼ Pfund gestoßenen Nußkernen und hinreichend gestoßenem Zucker, legt die Böden mit der dazwischen gestrichenen Sahne übereinander, überzieht den obersten mit einer beliebigen Wasser-Glasur, läßt diese trocknen und verziert die Torte wie in Nr. 1466.

1499. Neapolitanischer Kuchen (Gâteau napolitain, spr. Gatoh napolitängh).

Die Masse besteht aus: 1 Pfund Mehl, 20 Loth Butter, ½ Pfund Zucker, ½ Pfd. gestoßenen süßen Mandeln, der fein gehackten Schale einer Citrone, 6 gelben und einem ganzen Ei und einem Eßlöffel voll Sahne. Man stößt die Mandeln mit 4 Eigelben recht fein und knetet sie mit den übrigen Zuthaten zu einem Teig, den man an einem kühlen Ort oder auf dem Eise fest werden läßt. Dann rollt man den Teig messerrückendick aus, sticht mit einer glatten runden Mehlspeisenform, wie mit einem Ausstecher, runde Böden davon und rollt die Teigabgänge wieder aus, um sie ebenso auszustechen. Hat man von der Masse etwa 12—13 Böden erhalten, so sticht man diese bis auf zwei, welche zum Boden und Deckel des Kuchens dienen, mit einem Ausstecher von 3 Zoll Durchmesser nochmals zu Ringen aus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, backt sie im ziemlich heißen Ofen in 10 Minuten zu schöner Farbe und sticht sie nochmals mit der Form und dem Ausstecher aus, damit sie ihre frühere Gestalt wieder erhalten, welche durch das Auseinandertreiben des Teiges etwas verändert wird. Hierauf schneidet man die Böden heiß vom Blech, legt sie übereinander und läßt sie, mit einem Brett beschwert, erkalten, damit sie grade bleiben. Ist dies geschehen, so

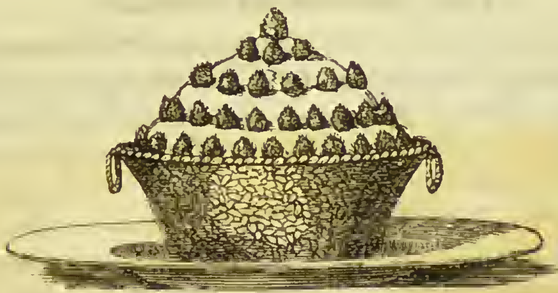
legt man eine der nicht in der Mitte ausgestochenen Platten auf eine Schüssel, bestreicht sie mit Aprikosen-Marmelade, legt einen Ring darüber und bestreicht diesen ebenfalls mit Marmelade, um ihn wieder mit einem Ring zu bedecken. So fährt man fort, bis alle Ringe über einander liegen und nur die zum Deckel bestimmte Platte übrig bleibt. Diese bestreicht man mit einer Wasser-Glasur, bespritzt sie mit weißer Eiweiß-Glasur, verziert sie, wenn die Glasuren getrocknet sind, mit eingemachten Früchten und legt sie auf den Kuchen. Diesen schneidet man vorher in Stücke, doch so, daß er seine Form behält, und füllt ihn mit geschlagener versüßter Sahne. Hierauf bestreicht man die Seiten desselben mit recht klarer, mit etwas Zucker eingekochter Aprikosen-Marmelade und bespritzt sie mit einer einfachen Verzierung von Eiweiß-Glasur, oder man drückt Halbmonde, Ringe oder Punkte von Butterteig auf die Marmelade fest. Man rollt dazu Abgang von Butterteig so dünn wie möglich, sticht ihn mit einem Ausstecher zu den genannten Gestalten aus, legt diese auf ein angefeuchtetes Blech, bestreicht sie leicht mit Wasser, bestäubt sie mit Zucker und läßt sie im gelinden Ofen nur weiß trocknen.

1500. Nougat- (spr. Nugah-) Korb.

Man formt diese Masse in der Regel in kupfernen oder blechernen, mit Oel leicht ausgestrichenen Formen in Gestalt von Körben, Melonen, Vasen u. s. w. und benutzt sie entweder, um kleine Backereien darin anzurichten, oder man füllt sie mit geschlagener Sahne, Crêmes oder auch mit Gefrornem. Die Bereitung ist folgende: Man schneidet ½ Pfund von den Schalen befreite Mandeln der Länge nach in feine Scheiben oder Stifte und läßt diese auf einem Blech im mäßig heißen Ofen hellgelb trocknen. Inzwischen läßt man in einem kleinen kupfernen Zuckerkessel oder in einer Kasserolle ½ Pfund fein gesiebten Zucker auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren schmelzen, bis er eine hellbraune flüssige Masse bildet, schüttet die heißen Mandeln hinein und vermischt sie behutsam, damit sie nicht zerbrechen, mit dem Zucker. Nachdem man den Kessel vom Feuer genommen und auf heiße Asche gestellt, thut man etwas von der Mandelmasse auf ein mit Oel bestrichenes Blech, drückt sie mit einer Citrone, die man gleichfalls mit Oel bestrichen, recht dünn zu einer Platte auseinander, legt diese mit dem Messer auf den Boden der mit Oel bestrichenen blechernen Korbform, drückt sie mit Hülfe der Citrone gegen den Boden der Form und so dünn wie möglich auseinander. Hierauf legt man wieder etwas Mandelmasse auf das Blech, drückt sie breit, belegt damit einen Theil der Seitenwand der Form und fährt so

fort, bis diese ganz ausgelegt ist, indem man die einzelnen Theile beim Hineinlegen durch den Druck mit der Citrone genau mit einander verbindet, so daß die Wände und der Boden der Form ohne Lücken mit

Fig. 98.



den Mandeln bedeckt sind. Dann hebt man den so geformten Korb (siehe die Figur) behutsam aus der Form, bespritzt ihn mit Eiweiß-Glasur und füllt ihn beim Anrichten mit Schlagsahne und Erdbeeren.

1501. Makronen.

Die Masse besteht aus: ½ Pfund Mandeln, worunter 2 Loth bittere, 1 Pfund fein gesiebtem Zucker und 3—4 Eiweißen. Nachdem man die Mandeln abgezogen und gut abgetrocknet hat, stößt man sie mit einem Eiweiß recht fein, rührt sie mit den übrigen Eiweißen und dem Zucker zu einem dicken Teig zusammen, setzt davon kleine runde oder ovale Häufchen auf Papier oder Oblaten und backt sie in sehr gelinder Hitze zu schöner hellgelber Farbe. So wie sie aus dem Ofen kommen, schneidet man sie vom Papier und verwahrt sie an einem trockenen Ort.

1502. Makronen auf eine andere Art.

Man hackt ½ Pfund abgezogene süße Mandeln mit dem Wiegemesser nicht zu fein, rührt von dem Weißen von 3 Eiern und ½ Pfund Zucker eine Eiweiß-Glasur, vermischt sie mit den Mandeln und rollt davon auf dem mit feinem Zucker bestreuten Tisch kleine Kugeln von der Größe einer Wallnuß, die man 2 Finger breit von einander auf Papier legt und in mäßiger Hitze zu schöner Farbe backt.

1503. Bittere Makronen.

Die Masse besteht aus: ½ Pfund süßen und ¼ Pfund bitteren gestoßenen Mandeln, 1¼ Pfund Zucker und 5—6 Eiweißen. Die Bereitung ist dieselbe wie in Nr. 1501.

1504. Makronen mit Chocolade.

Man fügt zu der in Nr. 1501 angegebenen Makronenmasse ¼ Pfd. im Ofen geschmolzene Chocolade, formt die Makronen in derselben Art und bestreut sie vor dem Backen mit nicht zu grobem Hagelzucker (siehe Nr. 32).

1505. Makronen-Torte.

Man bereitet dazu die in Nr. 1501 angegebene Makronenmasse, bestreicht damit einen runden, aus zusammengeklebten Oblaten geschnittenen Boden von der Größe der Torte, den man auf Papier gelegt, einen halben Finger dick und läßt ihn im mäßig heißen Ofen nur dreiviertel gar backen. Dann füllt man die übrige Makronenmasse in eine Spritze oder eine Düte von starkem Papier, spritzt damit auf den Makronenboden ein Gitter und einen Rand und läßt die so bereitete Torte vollends gar backen, indem man noch ein Blech unterschiebt, damit sie von unten nicht zu viel Farbe bekommt. Nach dem Erkalten füllt man die Vertiefungen des Gitters mit verschiedenfarbigen eingemachten Früchten.

1506. Marzipan.

Dazu gehören: 1 Pfund süße, 8 Loth bittere Mandeln und 1 Pfd. Zucker. Nachdem man die Mandeln abgezogen, stößt oder reibt man sie unter Hinzufügung von einem paar Tropfen Rosen- oder Orangenwasser so fein wie möglich, vermischt sie mit dem gestoßenen Zucker und rührt die Masse in einer Kasserolle auf ganz gelindem Feuer so lange, bis man den Finger darauf drücken kann, ohne daß er daran festklebt. Dann schüttet man den Marzipan auf den mit feinem Zucker bestreuten Tisch, wirkt ihn zu einem länglichen Stück zusammen, wickelt dies in Papier und verwahrt es an einem kühlen Ort. Man formt von dem Marzipanteig Sterne, Ringe, Brezeln u. s. w., kneipt sie mit dem Kneipeisen bunt, bestreut sie mit Zucker und giebt ihnen mit der glühenden Schaufel eine schöne hellbraune Farbe, oder man drückt die Masse in Gips- oder Holzformen zu Figuren aus und läßt sie trocknen, um sie dann mit unschädlichen Farben anzumalen. Ebenso kann man den Marzipan in 2 feder-

kieldicke Platten rollen, die eine derselben mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade bestreichen und mit der anderen Platte bedecken. Nun schneidet man den Marzipan in beliebig geformte kleine Stücke, bestreicht diese mit Eiweiß-Glasur und läßt sie in gelinder Hitze entweder weiß trocknen oder gelblich backen.

1507. Königsberger Marzipan.

Man bereitet den Marzipan wie in der vorigen Nummer, theilt ihn in zwei Theile, rollt den einen mit darunter gestreutem feinen Zucker zu einer runden, federkieldicken Platte, legt einen rund geschnittenen Bogen Papier, welcher die Größe der Torte hat und auf welchem man die auszuführende Figur, z. B. die der beigegebenen Zeichnung, mit Dinte oder Bleistift gezeichnet hat, darauf und schneidet den Marzipan zu einer ebenso großen runden Platte. Jetzt schneidet man das Papier, indem man der Zeichnung folgt, zu der auf der beistehenden Figur bezeichneten sternartigen Rosette, legt es auf die runde Marzipanplatte und schneidet diese, den Umrissen des Papiers folgend, gleichfalls zu einer Rosette. Hierauf schneidet man von dem Papier die Spitzen der Rosette ab, so daß es wieder eine runde, aber kleinere Platte bildet, legt es wieder genau auf die Mitte der Marzipanplatte und schneidet auch diese zu einer runden Platte, die man in der Mitte mit einem runden Ausstecher nochmals aussticht, um den dadurch gebildeten Ring durch 8 Querschnitte in 8 Theile zu theilen. Man schneidet, mit anderen Worten, die auf dem Papier dargestellte Zeichnung schablonenartig auf der runden Marzipanplatte nach und theilt diese in kleine, verschiedenartig gestaltete Böden, welche zusammengesetzt die Figur bilden. Nun rollt man den übrigen Marzipan messerrückendick aus und schneidet ihn zu ½ Zoll breiten Bändern, mit welchen man auf jedem einzelnen Theil der Marzipanplatte einen ½ Zoll hohen Rand formt, den man oben mit dem Kneipeisen bunt macht und wieder in seine frühere Lage legt. Dadurch erhält man eine Torte, die aus lauter kleinen Fächern besteht, welche zusammen die obenstehende Figur bilden, bestreut die obere, gekniffene Seite mit feinem

Fig. 99.

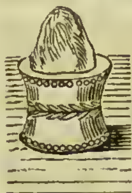


Zucker und giebt ihr mit der glühenden Schaufel eine schöne hellgelbe Farbe. Alsdann füllt man in jedes Fach einen Löffel voll Himbeer-Gelée und bedeckt dies mit einer Lage Wasser-Glasur, die man von ganz feinem Zucker mit etwas Rosen- oder Orangenblüthen-Wasser und Citronensaft angerührt hat. Ist die Glasur fest geworden, so verziert man den Marzipan mit candirter Orangenschale, mit Citronat und mit eingemachten Früchten.

1508. Marzipan-Tarteletts mit geschlagener Sahne.

Den wie in Nr. 1506 bereiteten Marzipanteig rollt man zu einer messerrückendicken Platte aus, sticht davon mit einem runden Ausstecher von 2 Zoll Durchmesser Böden aus, rollt den übrigen Teig nochmals messerrückendick aus und schneidet ihn zu zwei Finger breiten Bändern. Dann bestreicht man einen Boden leicht mit Wasser oder Eiweiß, umgiebt ihn mit einem der Bänder, klebt die schräg geschnittenen Enden desselben mit etwas Eiweiß über einander und schweift den so gebildeten Rand durch den Druck der Finger zu einer gefälligen Form aus (siehe die Figur). Sind alle Tarteletts so geformt, so trocknet man sie im ganz gelinden Ofen weiß, bespritzt sie mit einer roth gefärbten Eiweißglasur und füllt sie beim Anrichten mit geschlagener Sahne, die man gesüßt und mit Vanille oder Marasquin gewürzt hat.

Fig. 100.



1509. Mandelspäne.

Die Masse besteht aus ½ Pfd. fein gestoßenen Mandeln, ½ Pfd. Zucker und dem Weißen von 2—3 Eiern. Nachdem man die Mandeln mit einem Eiweiß so fein wie möglich gestoßen oder gerieben, rührt man sie mit dem Zucker und den übrigen Eiweißen zu einer dickflüssigen Masse, streicht davon einen Finger lange und zwei Finger breite Streifen auf ein Blech, welches man heiß gemacht und dünn mit Wachs bestrichen hat, und backt die Mandelspäne im mäßig heißen Ofen. Dann schneidet man sie einzeln heiß vom Blech, biegt sie schnell über das Rollholz krumm und bespritzt sie nach dem Erkalten mit weißer oder roth gefärbter Eiweißglasur. Man muß sie, damit sie nicht weich werden, bis zum Gebrauch an einem warmen Ort aufbewahren.

1510. Mandellocken.

Sie werden von der in der vorigen Nummer beschriebenen Masse gebildet, indem man davon 6—8 Zoll lange dünne Bänder vermittelst einer Papierdüte auf ein mit Wachs bestrichenes Blech spritzt, sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe backt und, nachdem man sie heiß vom Blech geschnitten, rasch über fingerdicke Holzstäbchen lockenartig aufwickelt.

1511. Mandelringe.

Man schneidet ½ Pfund süße, abgezogene Mandeln in feine Stifte und trocknet sie im lauwarmen Ofen. Dann vermischt man sie mit acht Loth feingestoßenem Zucker, 1 Eßlöffel voll Mehl und 3—4 Eiweißen, streicht sie so dünn wie möglich auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Hierauf schneidet man die Masse in etwa 5 Zoll lange und 2 Zoll breite Vierecke, schneidet diese vom Blech und drückt sie über einen langen Stock, der einen Zoll im Durchmesser hat, zu Ringen zusammen, die man, wenn sie fest geworden, vom Stock abzieht. Während dieses Verfahrens muß man die Mandelmasse im Ofen heiß erhalten, damit sie nicht spröde wird. Nach dem Erkalten füllt man die Ringe mit geschlagener und mit Vanillenzucker gesüßter Sahne und bedeckt die Oeffnung von beiden Seiten mit einer recht schönen gezuckerten Erdbeere.

1512. Mandel-Brezel.

Man knetet 12 Loth Mehl, 10 Loth süße und 2 Loth bittere gestoßene Mandeln mit 12 Loth Zucker, 8 Loth Mehl, einem ganzen und einem gelben Ei zu einem glatten Teig, formt denselben zu kleinen Brezeln oder Ringen, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt und mit einer Schnee-Glasur nach Nr. 1359 überzieht. Man backt die Kuchen in mäßiger Hitze zu schöner Farbe und schneidet sie heiß vom Blech.

VII. Backwerke von Zuckerteig.

1513. Aniskuchen.

Die Masse besteht aus ½ Pfund feingesiebtem Zucker, 3 ganzen oder 4 gelben Eiern, ½ Pfund feinem Mehl und ½ Loth verlesenem Anis. Man rührt den Zucker mit den Eiern eine halbe Stunde lang

ununterbrochen, bis er eine dicke schaumige Masse bildet, thut den Anis und das trockene Mehl dazu und bildet von dieser Masse mit einem Löffel auf einem mit Speck oder Butter bestrichenem Blech kleine runde Häufchen von der Größe einer Wallnuß, die aber 3 Zoll von einander entfernt sein müssen, damit sie sich beim Auseinanderlaufen nicht berühren. Dann läßt man die Kuchen an einem warmen Ort 1—1½ Stunden stehen, bis die Oberfläche derselben ganz glatt und betrocknet ist und backt sie im sehr mäßig heißen Ofen, bis sie durchgehends trocken sind, ohne sich zu sehr zu färben. Man schneidet sie warm vom Blech und verwahrt sie an einem trockenen Ort. Sind die Kuchen gut bereitet und gebacken, so müssen sie wie aus 2 Böden zusammengesetzt aussehen, von denen der untere kraus und gelb gefärbt, der obere aber eine glatte gewölbte Form hat und beinahe weiß geblieben ist.

1514. Orangenkuchen.

Man bereitet sie wie in Nr. 1513, mischt aber statt des Anis 2—3 Loth fein gehackte candirte Orangenblüthe unter den Teig, von dem man die Kuchen in derselben Weise backt.

1515. Vanillen- (spr. Wanilljen-) Kuchen.

Auch diese werden nach Angabe von Nr. 1513 gemacht, indem man in Stelle des Anis eine halbe Stange mit etwas Zucker fein gestoßene und durchgesiebte Vanille verwendet.

1516. Hohlhippen.

Die Masse besteht aus: 5 Eier schwer Zucker, 3 Eier schwer Mehl und 5 ganzen Eiern. Man rührt den Zucker, auf welchem man die Schale einer Citrone abgerieben, mit den ganzen Eiern schaumig, mischt das Mehl darunter und streicht die Masse ganz dünn in fingerlangen, 3 Zoll breiten Streifen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech. Dann backt man die Hohlhippen im mäßig heißen Ofen hellgelb, schneidet sie heiß vom Blech und dreht sie so rasch wie möglich zu Düten. Diese verwahrt man an einem warmen Ort und füllt sie beim Anrichten mit geschlagener und mit Vanillen-Zucker versüßter Sahne.

VIII. Backwerke von Brandteig.

1517. Hohl-Kuchen (Petits-choux, spr. Petih-schuh).

Die Masse besteht aus: ¼ Pfund Wasser (etwa ⅛ Quart), 6 Loth Butter, ¼ Pfund Mehl, 1½ Loth Zucker und 4—5 ganzen Eiern. Man läßt das Wasser mit der Butter, dem Zucker, etwas Citronenschale und einem wenig Salz aufkochen, schüttet das Mehl auf einmal dazu und verbindet es rasch mit der Flüssigkeit zu einem glatten Teig. Nachdem man diesen noch einige Augenblicke auf dem Feuer gerührt, bis er sich von der Kasserolle löst, schüttet man ihn in einen Napf und rührt, wenn er sich einige Minuten abgekühlt hat, nach der Größe 4—5 ganze Eier nach und nach darunter. Hierauf setzt man mit dem Löffel Kugeln von der Größe eines kleinen Apfels auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei, backt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie im heißen Ofen. Man schneidet sie heiß vom Blech, macht nach dem Erkalten einen leichten Einschnitt an der Seite und füllt die innen hohlen Kuchen durch die entstandene Oeffnung mit Aprikosen-Marmelade, mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée, oder mit geschlagener Sahne, oder mit einer der unter Nr. 1210—1213 angegebenen Crêmes. Man darf während des Backens den Ofen nicht öffnen, weil die Kuchen zusammenfallen würden, auch kann man sie auf dem Tisch mit untergestreutem Mehl zu Kugeln ausrollen.

1518. Windbeutel.

Man macht die Masse weniger fett und es besteht dieselbe aus: ¼ Quart Wasser, 4 Loth Butter, 2 Loth Zucker, auf dem man etwas Citronenschale abgerieben, ½ Pfund Mehl und 8 ganzen und 3—4 gelben Eiern. Das Verfahren ist dasselbe, wie in der vorigen Nummer, nur formt man die Kuchen etwas größer und füllt sie nach dem Erkalten mit geschlagener Sahne oder einer der unter Nr. 1272—1288 beschriebenen Crêmes.

1519. Herzoginnen-Brödchen (Pains à la duchesse, spr. Pänghs a la Düscheß).

Man nimmt dazu: ⅛ Quart Wasser, ¼ Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 1½ Loth Vanillen-Zucker und 4 Eier. Man bereitet die Masse wie in Nr. 1517, füllt sie in eine Papierdüte, spritzt damit auf ein Blech kleine daumenlange und fingerdicke Brödchen, bestreicht sie mit Ei und

backt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Man kann sie entweder mit Zucker bestreuen und im heißen Ofen glaciren, oder auch, nachdem man sie kalt wie in Nr. 1517 gefüllt, mit einer schmelzenden Glasur überziehen. Man kann die Kuchen auch in Form kleiner Löffel-Biscuits spritzen.

1520. Makronen-Strudeln.

Man rollt die in Nr. 1519 beschriebene Teigmasse mit untergestreuten grob gehackten bitteren und süßen Makronen zu einer Walze von der Dicke des kleinen Fingers aus, formt damit kleine Kränze oder schneidet sie in daumenlange Stücke und backt sie auf einem Blech im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Man giebt diese Kuchen ungefüllt zum Thee.

IX. Backwerke von Schnee- oder Méringue- (spr. Meränghy-) Masse.

1521. Méringues und Baisers (spr. Meränghy und Bäseh).

Die Masse besteht aus: 10 Eiweißen und 1 Pfund fein gesiebtem, sehr trocknem Zucker. Man schlägt das Eiweiß nach Anleitung von Nr. 35 zu einem sehr festen Schnee, indem man beim Schlagen ein wenig Salz oder gestoßenen Zucker hinzufügt, um das Gerinnen des Schnees zu verhindern, vermischt ihn mit dem Zucker und füllt die Masse in eine große Papierdüte. Dann spritzt man auf Papier glatte Halbkugeln von der Größe einer kleinen Aepfelhälfte nicht zu dicht aneinander, bestäubt sie mit feinem Zucker, zieht das Papier auf ein büchenes Brett, welches man naß gemacht, oder mit nassen Sägespänen bestreut hat, und backt die Méringues in schwacher Hitze gelblich. Hierauf löst man sie behutsam vom Papier, drückt die innere noch weiche Masse mit einem Löffel zusammen, oder nimmt sie heraus und läßt nun die Schalen umgekehrt vollends trocknen. Man verwahrt sie an einem warmen Ort, füllt sie beim Anrichten mit geschlagener und versüßter Sahne oder mit Gefrornem, und legt je 2 Schalen zusammen, so daß sie eine Kugel bilden.

1522. Italienische Méringues (spr. Meränghy) mit Confitüren.

Die Masse unterscheidet sich von der vorigen durch die eigenthümliche Behandlung. Man schlägt 1 Pfund harten Zucker in kleine Stücke, übergießt ihn mit Wasser und läßt ihn bis zum fünften Grad kochen (siehe Seite 556.) Inzwischen schlägt man das Weiße von 5 Eiern zu einem festen Schnee und gießt unter fortwährendem Schlagen ein wenig

von dem Zucker, den man vom Feuer genommen und einige Augenblicke hat verkühlen lassen, dazu und fährt damit fort, bis die Masse kalt geschlagen und wieder dick geworden ist. Dann füllt man sie in eine Papierdüte, spritzt die Méringues in der Größe einer Wallnuß auf Papier, läßt sie bei ganz gelinder Hitze nur weiß trocknen, höhlt sie nach Angabe der vorigen Nummer aus und füllt sie nach dem Erkalten mit einer beliebigen Frucht-Marmelade oder Gelée, indem man je zwei zusammen legt.

1523. Spanischer Wind.

Man mischt unter die in Nr. 1521 angegebene Masse ¼ Pfund stiftig geschnittene und gut getrocknete Mandeln und ein paar Tropfen Bergamottöl, formt vermittelst eines Eßlöffels wie ein Hühnerei gestaltete Häufchen auf Papier und bestäubt dieselben mit Zucker. Dann läßt man sie bei gelinder Hitze backen, bis sie durch und durch trocken sind und eine schöne Farbe haben und schneidet sie heiß behutsam vom Papier.

1524. Baisers- (spr. Bäseh-) Torte.

Man bereitet dazu die in Nr. 1521 angegebene Baisers-Masse, streicht davon 4 fingerdicke runde Platten, so groß als man die Torte haben will, auf Papier, welches man dünn mit Butter bestrichen und leicht mit Puder bestäubt hat, bestreut die Platten mit Zucker und backt sie in gelinder Hitze, bis sie durch und durch fest sind und eine schöne Farbe haben. Wenn sie etwas erkaltet sind, macht man sie behutsam vom Papier los und legt sie beim Anrichten mit dick dazwischen gestrichener und mit Vanillen-Zucker versüßter Schlagsahne übereinander und die schönste Platte unbestrichen als Deckel darauf. — Man formt die Torte auf eine andere Art, indem man zuerst einen runden fingerdicken Boden auf Papier streicht, ihn mit Zucker bestäubt und im gelinden Ofen etwas anbacken läßt. Dann spritzt man vermittelst einer Papierdüte einen 3 Zoll hohen Rand um den Boden und auf einem anderen Papierbogen einen eben so großen Deckel, bestäubt Alles mit Zucker und läßt es bei gelinder Hitze gar backen. Nun löst man die Torte und den Deckel behutsam vom Papier, füllt sie nach dem Erkalten mit geschlagener Sahne oder mit Gefrornem und deckt den Deckel darauf.

X. Die Waffeln oder Eisenkuchen.

Man bedient sich dazu viereckiger oder runder Waffeleisen. Die ersteren werden zum Backen der Bärme- oder Sahnenwaffeln, die letzteren zu den Zimmetröhrchen und Eisenkuchen benutzt. Man muß das Eisen, ehe man darin backt, gleichmäßig erhitzen, mit Papier auswischen und jedesmal, ehe man die Masse hineinfüllt, mit einem Stück Speck bestreichen.

1525. Bärm- oder Hefenwaffeln.

Die Masse besteht aus: 1 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Butter, 8 gelben Eiern, 2 Loth Hefen und ½ Quart Sahne. Man macht von den in lauwarmer Milch aufgeweichten Hefen mit etwas Mehl ein Hefenstück, rührt die Butter mit den Eiern zu Sahne, mischt das aufgegangene Hefenstück dazu, verdünnt die Masse mit der lauwarmen Sahne und läßt sie an einem warmen Ort aufgehen. Nachdem man das Waffeleisen erhitzt und mit Speck bestrichen hat, füllt man zwei Eßlöffel voll Masse hinein, backt diese erst über hellem Feuer auf der einen und dann auf der andern Seite hellbraun, hebt sie aus dem Eisen und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Sobald eine Waffel fertig ist, füllt man das Eisen von Neuem und fährt so fort, bis alle Masse verbacken ist. Man muß sich hüten, den Löffel nach dem Einfüllen in die Masse zu legen, weil dadurch dieselbe zusammenfallen würde. Die Waffeln müssen so heiß wie möglich verspeist werden, weshalb man sie auch erst kurz vor dem Anrichten backt, und wenn man so viel davon, als Personen sind, fertig hat, diese zur Tafel schickt, und dann mit dem Backen der übrigen Waffeln fortfährt. — Eine andere Masse zu den Hefenwaffeln besteht in ¾ Pfd. Mehl, ½ Pfd. Butter, 6 gelben Eiern, 4 Loth Zucker, 2 Loth Hefen und ½ Quart Sahne. Die Bereitung ist wie oben, will man aber kein Hefenstück machen, so vermischt man das Mehl mit der Sahne, den Eiern, dem Zucker und den aufgelösten Hefen und rührt nach und nach die geklärte Butter darunter.

1526. Eine andere Art Bärmwaffeln.

Man verwendet dazu: 1 Pfd. Mehl, ½ Pfd. Butter, 8 Eier und ½ Quart lauwarme Milch. Nachdem man den Teig wie in der vorigen Nummer zusammengerührt hat, läßt man ihn in 3 Stunden aufgehen und backt die Waffeln davon wie in Nr. 1525.

1527. Sahnen-Waffeln.

Man nimmt dazu ¼ Pfd. Mehl, 5 Eier, ¼ Pfd. Butter und ¼ Pfd. geschlagene Sahne. Die Butter wird mit den gelben Eiern zu Sahne gerührt, mit dem Mehl und der geschlagenen Sahne vermischt und zuletzt der Schnee von 5 Eiweißen leicht darunter gezogen. Statt der süßen kann man auch saure Sahne dazu verwenden, die Waffeln auch auf einfachere Art bereiten, indem man ½ Quart geschlagene Sahne mit einem Eßlöffel voll Mehl vermischt und davon die Waffeln backt, die man mit Zucker und Zimmet bestreut.

1528. Sahnen-Waffeln auf eine andere Art.

Man rührt ½ Pfd. Butter mit 8—10 Eigelben schaumig, thut 4 Loth Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und 24 Loth Mehl dazu, verdünnt die Masse mit ⅜ Quart Sahne und zieht den fest geschlagenen Schnee von 8 Eiweißen darunter.

1529. Portugieser Waffeln.

Die Masse wird aus ½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Mehl und 8 Eiern bereitet, indem man die Butter mit den 8 gelben Eiern zu Sahne rührt, das Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas Zimmet hinzufügt und den Schnee von 8 Eiweißen leicht darunter mischt. Man backt die Waffeln in einem Eisen, welches etwas flächer ist, wie zu den Hefenwaffeln, und biegt sie, sobald sie aus dem Eisen kommen, über ein Rollholz halbrund.

1530. Zimmet-Röhrchen.

Zu diesen gebraucht man ein rundes, ganz flaches Eisen. Die Masse besteht aus ¼ Pfd. Mehl, 4 Loth Zucker, 4 Loth Butter, 1 ganzen Ei, ½ Loth Zimmet und ¼ Quart Sahne. Man rührt das Mehl mit der Sahne und dem Ei klar, thut den Zimmet und die zerlassene Butter dazu und backt die Masse in dem erhitzten und mit Speck bestrichenen Eisen hellgelb. So wie man sie aus dem Eisen genommen, rollt man sie über ein rundes Stäbchen von der Dicke des kleinen Fingers, verwahrt sie an einem trockenen Ort und giebt sie zur geschlagenen Sahne oder zum Gefrornen.

1531. Eine andere Art Zimmet-Röhrchen.

Man verwendet dazu: ½ Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker, ¼ Pfund geklärte Butter, 9 Eier und einen Theelöffel voll Zimmet. Die Butter wird mit den ganzen Eiern und dem Zucker zu Sahne gerührt, der Zimmet und das Mehl darunter gemischt und von diesem Teig so viel in das heiß gemachte Eisen gethan, daß dies davon gefüllt wird. Man backt die Kuchen braun und rollt sie, wie in der vorigen Nummer, zu einer kleinen Rolle aus.

1532. Neujahrskuchen.

Die Masse besteht aus: 1 Pfund Mehl, ½ Pfund braunem Farinzucker, ¼ Pfund geklärter Butter, ¾ Quart Milch oder lauwarmem Wasser, 1 Ei und einem Quentchen Zimmet nebst etwas Muskatblüthe. Man mischt sämmtliche Zuthaten zusammen, schlägt sie tüchtig durch und backt jedes Mal einen Eßlöffel davon in dem heiß gemachten Eisen.

Verschiedene Backwerke.

Außer den vorstehend angegebenen 10 Hauptmassen giebt es noch andere Backereien, welche in den nächsten Nummern folgen.

1533. Brauner Pfefferkuchen.

Man verwendet dazu: 4 Pfund Syrup, 1 Pfund Zucker, 4 Pfund Mehl, ¾ Pfund stiftig geschnittene Mandeln, 6 Loth geschmolzene Butter, die Schale einer Citrone, 1 Lth. Zimmet, 1 Lth. gestoßene Nelken, 1 Lth. gestoßenen Cardamom und 4 Loth in Franzbranntwein aufgelöste Pottasche. Den Syrup kocht man mit dem Zucker auf und mischt, sobald er erkaltet, die Mandeln, das Gewürz, die Butter und zuletzt das Mehl und die Pottasche darunter. Nun läßt man die Masse eine Woche stehen, bearbeitet sie dann tüchtig zu einem festen Teig, rollt ihn fingerdick aus und schneidet viereckige Kuchen davon, die man mit Eiweiß bestreicht und bei gelinder Hitze backt.

1534. Braune Pfefferkuchen (Thorner).

Dazu gehört: 1 Pfund Honig, 1 Pfund Zucker, 2 Pfund grob gehackte Mandeln, 1 Loth Pottasche und 1—1¼ Pfund Mehl und Gewürze. Man kocht den Zucker mit dem Honig dick ein (etwa bis zum fünften Grade), läßt ihn etwas verkühlen, mischt die Mandeln, etwas

Zimmet, gestoßene Nelken, Cardamom, Muskatnuß und ein wenig weißen Pfeffer dazu und rührt die Masse mit der Pottasche, die man in etwas Franzbranntwein aufgelöst, und dem Mehle zu einem lockeren Teig zusammen. Diesen läßt man während der Nacht an einem warmen Ort aufgehen, dann 24 Stunden in einem luftigen Keller stehen und rollt ihn fingerdick aus. Man schneidet daraus viereckige größere oder kleinere Kuchen, drückt ganze abgezogene Mandeln auf jeden Kuchen nach einem beliebigen Muster ein und backt diese im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Nach dem Erkalten glaeirt man sie mit einer Eiweiß-Glasur und läßt sie einige Augenblicke im Ofen trocknen.

1535. Ein anderer brauner Pfefferkuchen.

Man verwendet dazu: 2 Pfund Syrup, 1/4 Pfund Zucker, 1/4 Pfd. ungesalzene Butter, 1/4 Pfd. grob gehackte Mandeln, 2 Quentchen gestoßenen Zimmet, 1 Quentchen gestoßene Nelken, 1 Quentchen gestoßenen Cardamom und 2 Loth in Franzbranntwein aufgelöste Pottasche. Der Syrup wird mit dem Zucker auf dem Feuer heiß gemacht und die Butter, die Mandeln und Gewürz hinzu gethan. Dann verbindet man das Mehl und zuletzt die Pottasche damit, um einen festen Teig zu erhalten, den man 8 Tage an einem warmen Orte stehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit arbeitet man den Teig recht tüchtig durch, rollt ihn einen halben Finger dick aus und schneidet mehr oder minder große viereckige Kuchen davon, die man auf ein mit Wachs bestrichenes Blech (man macht das Blech heiß, bestreicht es mit weißem oder gelbem Wachs und wischt es leicht mit einem reinen Tuche ab) legt und bei mäßiger Hitze backt. Sobald die Kuchen innen trocken sind, sind sie gar. Um sie zu glaciren, werden sie mit einer Schneeglasur bestrichen und nochmals getrocknet.

1536. Nürnberger Pfefferkuchen.

Man verwendet dazu: 1 Pfund feingestoßenen Zucker, 1 Pfd. grobgehackte und im Ofen hellgelb getrocknete Mandeln, 8 Eier, 4 Loth Citronat, 4 Loth überzuckerte Pommeranzenschale (beide feinwürflig geschnitten), 2 Quentchen gestoßenen Zimmet, 1 Quentchen gestoßene Nelken und 1 Loth in Franzbranntwein aufgelöste Pottasche. Man rührt die Eier mit dem Zucker schaumig, thut das Mehl, die Pottasche und die übrigen Ingredienzien hinzu, streicht die Masse einen halben Finger dick auf viereckige Oblaten, legt sie auf ein Blech und läßt sie in mäßiger Hitze trocknen.

1537. Weiße Pfefferkuchen.

Es gehören dazu: 1 Pfund fein gestoßener Zucker, 8 ganze Eier, 1 Pfd. stiftig geschnittene oder grob gehackte Mandeln, die man im Ofen gelblich getrocknet hat, ¼ Pfd. würflig geschnittener Citronat, ¼ Pfd. ebenso geschnittene candirte Orangenschale, ½ Pfund Mehl, etwas gestoßener Zimmet, Nelken, Cardamom und ein wenig gestoßener und gesiebter Anis. Man vermischt den Zucker mit den ganzen Eiern, schlägt ihn auf gelindem Feuer warm und dann kalt, wiederholt dies noch einmal, mischt das Mehl und die übrigen Zuthaten dazu und streicht diese Masse einen kleinen Finger dick auf kleine viereckige Oblaten. Dann belegt man die Ecken mit Citronatscheiben und backt die Pfefferkuchen in mäßiger Hitze trocken.

1538. Baseler Gewürzkuchen.

Es gehören dazu: 1½ Pfund gestoßener Zucker, ½ Pfund alter Honig, 3 Pfund Mehl, ½ Pfund grob gehackte Mandeln, ½ Pfund Pomeranzenschale, ½ Pfd. Citronat, beides würflig geschnitten, 2 Quentchen gestoßener Zimmet, 2 Quentchen gestoßene Nelken, etwas Muskatblüthe und 1 Loth in Franzbranntwein aufgelöste Pottasche. Man läßt den Honig mit dem Zucker aufkochen, schüttet die hellgelb getrockneten Mandeln hinein und rührt die Gewürze, und wenn es abgekühlt, die Pottasche, das Mehl und 1 Glas Kirschwasser dazu. So lange die Masse noch warm ist, rollt man sie wie einen Federkiel dick aus, schneidet Vierecke oder runde Scheiben davon, legt diese auf ein mit Mehl bestäubtes Blech und läßt sie bis zum andern Tage stehen. Sie werden dann bei gelinder Hitze braun gebacken. Man kann sie mit einer Schneeglasur oder mit zum Faden gekochtem Zucker überstreichen.

1539. Baseler Gewürzkuchen auf eine andere Art.

Man verwendet dazu: 1 Pfd. gestoßenen Zucker, 1 Pfd. Honig, 1 Pfd. stiftig geschnittene süße Mandeln, 1 Pfd. Mehl, 4 Loth Citronat, den man würflig geschnitten, etwas Zimmet und Nelken und 1 Loth in einem halben Weinglas Arac oder Rum aufgelöste Pottasche. Den Honig und Zucker läßt man aufkochen, schüttet die Mandeln, das Mehl, die Gewürze, den Citronat und die Pottasche dazu und verarbeitet Alles zu einem Teig, den man 8 Tage lang an einem kühlen Ort stehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit arbeitet man ihn nochmals durch, rollt ihn einen halben Finger dick aus und schneidet Vierecke von der Größe eines Kartenblattes davon,

die man auf ein mit Wachs bestrichenes Blech legt und bei ziemlich starker Hitze backt. Man kann sie wie oben glaciren.

1540. Holländische Gewürzkuchen.

Man verwendet dazu: ¾ Pfund Honig, 1¼ Pfund braunen Farinzucker, 2½ Pfund Mehl, 4 Loth Pommeranzenschale, 4 Loth Citronat, beides würflig geschnitten, 2 Quentchen Zimmet, etwas Muskatnuß und 2 Loth in Franzbranntwein oder Wasser aufgelöste Pottasche. Der Teig wird wie in der vorigen Nummer zusammengearbeitet, einen halben Finger dick ausgerollt, in beliebige Stücke geschnitten und bei mäßiger Hitze gebacken.

1541. Weiße Pfeffernüsse.

Man verwendet dazu: 1 Pfund Zucker, 10 Eigelbe, 1 Pfd. Mehl, etwas gestoßenen Zimmet und Muskatnuß und die Schale einer Citrone. Man rührt den Zucker mit den Eiern schaumig, mischt das Mehl, die Gewürze und zuletzt 1 Quentchen pulverisirtes Hirschhornsalz darunter und formt kleine Kugeln davon, die man auf ein Blech legt und bei sehr mäßiger Hitze hellgelb backt.

1542. Weiße Pfeffernüsse auf eine andere Art.

Man nimmt dazu 1 Pfund Zucker, rührt ihn mit 4 ganzen Eiern und etwas Orangenblüthen- oder Rosenwasser schaumig, mischt ½ Pfund Mehl, etwas gehackte Citronenschale und 1 Loth wie in Nr. 1533 aufgelöste Pottasche hinzu, formt von dem Teig kleine Kugeln und legt diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech. Man backt sie im mäßig heißen Ofen und überzieht sie mit einer Eiweißglasur.

1543. Eine dritte Art weiße Pfeffernüsse.

Hierzu verwendet man: 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, 4 ganze Eier, 2 Loth würflig geschnittenen Citronat, die Schale einer Citrone, eine Messerspitze gestoßenen weißen Pfeffer und 2 Quentchen pulverisirtes Hirschhornsalz, oder eben so viel aufgelöste Pottasche. Der Zucker wird mit den Eiern, den Gewürzen und der Pottasche schaumig gerührt, das Mehl darunter gerührt und die von der Masse geformten Kügelchen auf einem mit Wachs oder Butter bestrichenem Blech bei gelinder Hitze gebacken.

1544. Pommeranzen-Nüsse.

Gebraucht wird dazu: ½ Pfund gestoßener Zucker, ½ Pfund Mehl, 3 ganze Eier, 3 Loth candirte Pommeranzenschale, 3 Loth Citronat, beides fein würflig geschnitten und 1 Quentchen pulverisirtes Hirschhornsalz. Man rührt den Zucker mit den Eiern schaumig, fügt die abgeriebene Schale einer Citrone, die Pommeranzenschale, den Citronat und das Mehl, sowie das Hirschhornsalz hinzu, formt die Masse zu kleinen Kügelchen und backt dieselben auf einem mit Wachs bestrichenen Blech bei mäßiger Hitze hellgelb.

1545. Rosen-Nüsse.

Man verwendet dazu: ½ Pfund Mehl, ½ Pfund gestoßenen Zucker, 2 Eier, ½ Tassenkopf voll Rosenwasser und 1 Quentchen Hirschhornsalz. Nachdem man den Zucker und die Eier schaumig gerührt, mischt man das Mehl, das Rosenwasser und das Hirschhornsalz dazu, färbt den Teig mit etwas aufgelöster Cochenille roth und formt kleine Kügelchen davon, die man bei ganz gelinder Hitze nur trocknen läßt, ohne daß sie sich färben.

1546. Mandel-Nüsse.

Man braucht dazu: ½ Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker, ¼ Pfund gestoßene süße Mandeln, 4 Loth Butter, 2 Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone und 1 Quentchen Hirschhornsalz. Die Bereitungsart ist wie in den vorigen Nummern.

1547. Braune Pfeffernüsse.

Man verwendet dazu: 1¼ Pfd. Syrup, ½ Pfd. Zucker, 2½ Pfd. Mehl, ½ Pfd. Butter, 2 Eier, 2 Quentchen Zimmet, 1 Quentchen Nelken, 2 Quentchen Cardamom, alles fein gestoßen, und 2½ Loth in Franzbranntwein aufgelöste Pottasche. Nachdem man den Syrup aufgekocht und geschäumt hat, mischt man ihn mit den übrigen Zuthaten zu einem festen Teig zusammen, den man an einem warmen Ort 8 Tage stehen läßt. Dann formt man kleine Kugeln, wie eine Wallnuß groß, davon, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie bei mäßiger Hitze 15—20 Minuten. Ist eine zur Probe durchgebrochene Nuß innen trocken und locker, so nimmt man das Blech aus dem Ofen, schneidet die Nüsse davon ab und bewahrt sie an einem trockenen Ort auf.

1548. Fastenbrezeln.

Die Masse besteht aus: 1½ Pfd. Mehl, 12 Loth Butter, 4 ganzen Eiern, ¼ Quart Wasser, einer Prise Salz und 1 Loth fein gestoßenem Zimmet. Nachdem man das Mehl auf den Tisch gesiebt, macht man in der Mitte eine Grube, in welche man das Salz, den Zimmet, die in Stücke zerpflückte Butter und das Wasser thut, knetet sämmtliche Zuthaten zu einem festen Teig, den man in einer mit Mehl bestreuten Serviette die Nacht hindurch an einem kühlen Ort verwahrt. Am andern Tage wirkt man den Teig zusammen und formt fingerlange und etwa wie einen Federkiel dicke Brezeln davon, die man in ein Gefäß mit kochendem Wasser wirft, in welchem man sie läßt, bis sie alle auf der Oberfläche schwimmen. Dann thut man sie mit dem Schaumlöffel in kaltes Wasser, nimmt sie nach einigen Augenblicken wieder heraus, legt sie, nachdem man sie auf einem Tuch abgetrocknet, auf ein Blech, bestreicht sie mit Wasser und backt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe.

1549. Theekringel.

Es gehören zur Masse: 1 Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 4 Loth Zucker, eine halbe Stange mit dem Zucker fein gestoßene und gesiebte Vanille, 8 ganze Eier und eine Prise Salz. Man knetet diese Ingredienzien wie in der vorigen Nummer zu einem festen Teig, rollt diesen etwa zur Dicke eines Federkiels aus und sticht mit einem runden Ausstecher von 2½ Zoll im Durchmesser runde Platten davon, die man mit einem kleineren Ausstecher von 1½ Zoll Durchmesser nochmals in der Mitte aussticht, so daß man Ringe erhält. Diese wirft man, sobald der ganze Teig so geformt ist, in ein Geschirr mit kochendem Wasser und schüttelt es öfter um, bis alle Ringe auf der Oberfläche schwimmen. Nun kühlt man die Ringe einige Augenblicke in kaltem Wasser ab, trocknet sie auf einem Tuch, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit Ei und backt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Die Kringel müssen innen hohl und hellgelb sein.

Einundzwanzigster Abschnitt.

Von dem Gefrorenen.

Da die Bereitung bei allen Arten von Gefrorenem dieselbe ist, so mag hier eine kurze Beschreibung derselben, so wie der dazu nöthigen Geräthschaften vorausgehen. Man gebraucht eine Gefrierbüchse von verzinntem Kupfer, von Zinn oder Blech, einen kupfernen verzinnten oder hölzernen Spatel, der mit einem langen Stiel versehen ist, und einen hohen Eimer, an dessen unterer Seite sich ein Loch befindet, welches mit einem passenden Stöpsel verschlossen werden kann. Das zum Gefrieren erforderliche Eis zerschlägt man in kleine Stücke, vermischt es mit Salz (man rechnet auf einen Eimer ¾—1 Metze Salz, darf überhaupt nicht sparsam damit umgehen, da das Salz eben die Kälte des Eises bis auf 18 Grad vermehrt). Um der Gefrierbüchse eine festere Unterlage zu verleihen, legt man einige größere glatte Stücke Eis, die man dick mit Salz bestreut, auf den Boden des Eimers, füllt die Zwischenräume mit klein geschlagenem Eis und stellt nun die Büchse grade auf die Mitte der so gebildeten Unterlage. Dann füllt man nach und nach den zwischen der Büchse und dem Eimer befindlichen Raum mit klein geschlagenem Eis aus, welches man ab und zu mit Salz bestreut und mit einem Stück Holz fest stampft. Ist nun die Büchse bis an den Deckel mit Eis umgeben und recht kalt geworden, so wischt man den Deckel rein ab, nimmt ihn behutsam ab, damit kein Salz in die Büchse fällt, füllt diese mit der erkalteten Masse, deckt sie wieder zu und dreht sie mit der rechten Hand nach der rechten, mit der linken Hand nach der linken Seite. Je schneller die Büchse gedreht wird, desto eher gefriert die Masse. Nach etwa 10 Minuten öffnet man sie, stößt die an den Seitenwänden und auf dem Boden angesetzte Masse mit dem Eisspatel los, vermischt sie durch starkes Rühren mit der noch flüssigen Masse, schließt dann die Büchse wieder und öffnet sie, nachdem man sie 5—10 Minuten gedreht, von Neuem, um das Losstoßen und Bearbeiten der Masse zu wiederholen, bis diese fest und zähe geworden, dabei aber glatt und ohne Stücken ist. Jetzt drückt man das Gefrorene in die Eisform, welche die Gestalt eines spitzen Kegels, einer Kuppel, Pyramide u. s. w. hat, schließt die Form mit ihrem Deckel, wickelt sie in steifes Papier und setzt sie,

wie oben beim Einsetzen der Gefrierbüchse angegeben, mit Eis und Salz ein, doch muß auch über dem Deckel wenigstens eine handhohe Schicht Eis sich befinden. Um das Eindringen des Salzwassers zu verhindern, kann man die Fugen des Deckels mit Butter verstreichen, hat aber dann nicht nöthig, die Form mit Papier zu umwickeln. Nachdem sie einige Stunden im Eise gestanden, wodurch das Gefrorene fest wird, taucht man sie beim Anrichten einen Augenblick in lauwarmes Wasser, wischt sie ab, entfernt den Deckel und stürzt das Gefrorene auf eine mit einer Serviette versehene Schüssel. Hat man keine passende Form, so läßt man das Gefrorene in der Eisbüchse, die man mit gesalzenem Eise und einem angefeuchteten Tuch bedeckt hat, stehen, sticht es mit einem Löffel aus, um es in einer Porzellan- oder Glasschale oder auch in einem Nougat-Korb (siehe Nr. 1500) recht hoch aufzuthürmen. Das durch das Schmelzen des Eises sich bildende Salzwasser läßt man nur dann durch das an der unteren Seite des Eimers befindliche Loch ab, wenn es zu hoch an die Büchse steigt, indem gerade das Salzwasser das Gefrieren befördert. Wo in den nachstehenden Recepten eine Beimischung von geschlagener Sahne oder Eiweißschnee vorgeschrieben ist, bewerkstelligt man diese, sobald das Gefrorene in der Büchse fest geworden ist, so rasch wie möglich und füllt es dann in die Form. Wenn schon eine richtige Bearbeitung beim Gefrieren zum Gelingen des Gefrorenen erforderlich ist, so hat doch die entsprechende Zusammensetzung der Masse einen noch größeren Einfluß darauf, namentlich bestimmt die dazu verwendete Zuckermenge die größere oder geringere Feinheit des Gefrorenen. Man kann auf 1 Quart Sahne oder Fruchtsaft von 20 Loth bis 1 Pfund Zucker verwenden, und ist dabei zu bemerken, daß, je weniger Zucker zu der Masse genommen wird, diese desto eher gefriert, aber kurz und dem gefrorenen Schnee ähnlich ist, während sie bei einem größeren Zusatz von Zucker zwar schwerer gefriert, aber zähe und so glatt wie Butter wird.*) Sollte nun die Masse zu schwer oder gar nicht gefrieren, so verlängert man sie durch kaltes Wasser, gefröre sie aber zu leicht, so fügt man Zucker, den man mit etwas Wasser zu einem dicken Syrup einkocht und erkalten läßt, hinzu, bis das Gefrorene fein genug ist.

---

*) In der Küche nennt man ein Gefrorenes, welches zu wenig Zucker hat, mager, während es beim Gegentheil zu fett genannt wird.

1550. Gefrorenes von Vanille.

Die Masse besteht aus: 1 Quart Sahne, 12—15 Eigelben oder 8 ganzen Eiern, ¾ Pfund Zucker und einer Stange Vanille. Man kocht die Sahne mit der Vanille auf und läßt sie verdeckt an der Seite des Feuers ausziehen. Dann rührt man die Eier mit dem gestoßenen Zucker klar, fügt noch die Sahne hinzu, rührt diese Masse auf dem Feuer zu einer dicken Crême ab, die jedoch nicht kochen darf, weil sie dann gerinnen würde, und gießt sie durch ein Sieb. Ist die Masse unter öfterem Umrühren erkaltet, so thut man sie in die Gefrierbüchse und befolgt beim Gefrieren die oben gegebenen Anweisungen.

1551. Gefrorenes mit Rameln.

Nachdem man die in der vorigen Nummer angegebene Masse fest gefroren, mischt man Rameln, die man nach Nr. 1209 gebacken und in nicht zu kleine Stücke gebrochen, darunter und füllt dann das Gefrorene in die Form.

1552. Gefrorenes von Orangenblüthe.

Man kocht 1 Quart Sahne mit einer Hand voll frischer oder candirter Orangenblüthe auf, läßt sie einige Zeit ziehen, gießt sie durch ein Sieb und rührt sie mit 12—15 Eigelben oder mit 8 ganzen Eiern und ¾ Pfund Zucker zu einer dicken Crême ab, die man durch ein Sieb gießt und nach Anweisung der Einleitung gefrieren läßt.

1553. Gefrorenes von Chocolade.

Die Masse besteht aus: 1 Quart Sahne, ¾ Pfund Zucker, 10 Eigelben und ½ Pfund Chocolade. Man rührt die Sahne mit den Eiern und dem Zucker klar, fügt die geriebene Chocolade hinzu und rührt die Masse zu einer dicken Crême ab, die man durch ein Sieb streicht.

1554. Gefrorenes von Kaffee.

Man läßt 1 Quart Sahne aufkochen, brennt ¼ Pfund Mokka-Kaffee hellbraun und schüttet ihn in die kochende Sahne, die man wohl verdeckt noch einige Zeit an der Seite des Feuers ziehen läßt. Hierauf gießt man die Sahne durch ein Sieb und rührt sie mit 12—15 Eigelben und ¼ Pfund Zucker auf dem Feuer zu einer dicken Crême ab, die man nochmals durch ein Sieb streicht.

1555. Gefrorenes von Mandeln.

Man brüht ½ Pfund süße und einige bittere Mandeln, zieht die Haut ab und stößt oder reibt die Mandeln mit etwas Sahne fein. Hierauf kocht man 1 Quart Sahne mit einer Stange Vanille und ¾ Pfund Zucker auf, rührt sie mit 12 Eigelben und den Mandeln klar und auf dem Feuer zu einer dicken Crême ab, die man durch ein feines Sieb oder ein Haartuch streicht und nach dem Erkalten gefrieren läßt.

1556. Gefrorenes von Hasel- oder Wallnüssen.

Man röstet ½ Pfund Haselnußkerne unter fortwährendem Umrühren in einer eisernen Pfanne oder Kaffeetrommel, bis man die Schale mit einem groben Tuch abreiben kann, stößt die Nüsse mit etwas Sahne fein und beendet die Masse, wie in der vorigen Nummer. Die Kerne von etwa 1 Schock Wallnüssen brüht man einige Augenblicke in kochendem Wasser, zieht die Haut davon ab, stößt die Nüsse mit etwas Sahne fein und beendet das Gefrorene, wie das von Mandeln in Nr. 1555.

1557. Gefrorenes von Pistazien.

Ein halbes Pfund Pistazien (grüne Mandeln) werden von der Haut befreit, mit etwas Sahne fein gestoßen und mit 1 Quart Sahne, 12 Eigelben und ¾ Pfund Zucker zu einer Crême abgerührt, die man durch ein feines Sieb streicht und mit etwas Spinatmatte hellgrün färbt.

1558. Gefrorenes von Makronen.

Nachdem man die in Nr. 1550 angegebene Masse beinahe hat fest gefrieren lassen, mischt man ½ Pfund fein gestoßene und gesiebte bittere oder süße Makronen darunter und füllt das Gefrorene in die Form.

1559. Gefrorenes von Pumpernickel.

Man rührt von 1 Quart Sahne, 12 Eigelben und ¾ Pfund Zucker eine Crême auf dem Feuer ab, gießt sie durch ein Sieb und läßt sie nach dem Erkalten gefrieren. Dann mischt man ¼ Quart geschlagene und gesüßte Sahne und 12 Loth getrockneten und gesiebten Pumpernickel darunter, dreht die Masse noch einige Augenblicke und füllt sie in die Form.

1560. Gefrorenes von Marasquin (spr. Maraskängh).

Ein Quart Sahne wird mit 12—15 Eigelben und ¾ Pfund Zucker zu einer Crême abgerührt, durch ein Sieb gegossen, nach dem Erkalten halb gefroren und mit einem Weinglase voll Marasquin vermischt. Dann läßt man die Masse vollends fest frieren und füllt sie in die Form. Gefrorenes von anderen Likören, wie Crême de noyaux, Parfait amour u. s. w. wird ebenso bereitet.

1561. Gefrorener Pudding à la Nesselrode.

Nachdem man 1 Pfund Kastanien von beiden Schalen befreit, kocht man sie mit einer halben Stange Vanille in Milch weich und streicht sie durch ein Sieb. Dann rührt man 1 Quart Sahne mit 12 Eigelben und 20 Loth Zucker auf dem Feuer zu einer Crême ab, streicht sie durch ein Sieb und vermischt sie nebst ½ Pfund Himbeer-Gelée mit dem Kastanien-Püree. Ein viertel Pfund gereinigte Sultan-Rosinen, ¼ Pfund Corinthen und 4 Loth würflig geschnittenen Citronat schwitzt man mit etwas Weißwein und Zucker recht kurz ein und läßt sie erkalten. Nachdem man die Kastanien-Masse hat fest gefrieren lassen, mischt man ¼ Quart geschlagene Sahne, die Rosinen und den Citronat darunter, dreht die Büchse noch einige Augenblicke und füllt das Gefrorene in eine hohe oder kuppelartige Eisform, die man mit dem Deckel verschließt, in Salz und Eis einpackt und etwa 2 Stunden darin stehen läßt, um sie dann auf eine Schüssel zu stürzen. Man giebt als Sauce geschlagene Sahne, die mit Zucker und einem Glase Marasquin vermischt ist, in einer Saucière apart dazu.

1562. Gefrorenes von Citronen.

Man läßt 1 Pfund Zucker mit ¾ Quart Wasser aufkochen, schäumt ihn aus, thut die ganz dünn abgeschälte Schale einer Citrone dazu, drückt, wenn der Zucker erkaltet ist, den Saft von 5—6 Citronen hinein und läßt die Masse nach Angabe von Seite 631 gefrieren.

1563. Gefrorenes von Apfelsinen.

Man bereitet es aus 1 Pfund Zucker, ¾ Quart Wasser, dem Saft von 2 Citronen und 6 Apfelsinen und der fein abgeschälten Schale einer Apfelsine, wie in der vorigen Nummer.

1564. Gefrorenes von Punsch.

Man läßt die in Nr. 1562 angegebene Masse zum Citronen-Gefrorenen fest gefrieren, vermischt ¼ Quart feinen Rum oder Arac damit und läßt sie dann vollends gefrieren.

1565. Gefrorenes von Ananas.

Man schält eine Ananas, reibt sie auf dem Reibeeisen, vermischt sie mit 1 Pfund Zucker, den man mit ½ Quart Wasser aufgekocht und rein ausgeschäumt hat, und streicht die Masse durch ein feines Sieb. Nachdem man noch den Saft von 2 Citronen dazu gedrückt, füllt man sie in die Gefrierbüchse und läßt sie gefrieren. Auf eine andere Art schneidet man die Ananas in nicht zu feine Würfel, kocht 1 Pfund Zucker mit ¾ Quart Wasser und den Ananasschalen auf und gießt ihn durch ein Sieb. Dann läßt man den Zucker nochmals aufkochen, die würflig geschnittene Ananas darin einige Minuten verdeckt ziehen, gießt ihn auf einen Durchschlag, vermischt den durchgelaufenen Zucker mit dem Saft von 2 Citronen, läßt ihn fest gefrieren und rührt dann die Ananas-Würfel darunter.*)

1566. Gefrorenes von Erdbeeren.

Drei Pfund Wald- oder Garten-Erdbeeren streicht man durch ein feines Sieb, vermischt das Püree mit 1 Pfund Zucker, den man mit ⅜ Quart Wasser aufgekocht hat, und mit dem Saft von 2 Citronen, verdünnt die Masse mit so vielem Wasser, daß sie etwa 1¼ Quart beträgt und läßt sie dann gefrieren. Im Winter verwendet man Erdbeersaft oder Marmelade, die man ohne Zucker in Flaschen eingemacht hat, vermischt sie mit in Wasser aufgelöstem Zucker und verdünnt sie mit dem nöthigen Wasser. Man färbt die Masse mit Altkermes oder Cochenille.

1567. Gefrorenes von Himbeeren.

Es wird von frischen oder eingemachten Himbeeren in derselben Art, wie in Nr. 1566 bereitet.

---

*) Unter die in Nr. 1562—1565 angegebenen Massen kann man, nachdem sie fest gefroren, den steifen Schnee von 2 Eiweißen, den man mit etwas gestoßenem Zucker durchgerührt, mischen, nimmt dann aber nur ½ Quart Wasser zum Kochen des Zuckers.

1568. Gefrorenes von Kirschen.

Nachdem man 2 Pfund saure Kirschen ausgesteint, stößt man sie im Mörser fein, vermischt sie mit 1 Pfund Zucker, den man mit ½ Quart Wasser aufgekocht, und streicht die Masse durch ein feines Sieb. Inzwischen hat man die Kirschkerne im Mörser fein gestoßen, mit einem wenig kochendem Wasser ausziehen lassen und durch ein Sieb gegossen. Mit der durchgelaufenen Flüssigkeit verdünnt man die Kirsch-Masse und läßt sie nach dem Erkalten gefrieren. Im Winter bereitet man das Gefrorene von eingemachtem Kirschsaft, den man, wenn er ohne Zucker gekocht ist, mit in Wasser aufgekochtem Zucker süß macht, und läßt statt der Kirschkerne einige bittere, fein gestoßene Mandeln in etwas Wasser auskochen.

1569. Gefrorenes von Pfirsichen.

Man schneidet 10—12 recht reife Pfirsiche in Hälften, thut sie einige Augenblicke in kochendes Wasser, zieht die Haut ab und streicht die Pfirsiche durch ein feines Sieb. Ein Pfund Zucker läßt man mit ½ Quart Wasser und den feingestoßenen Pfirsichkernen aufkochen und gießt ihn durch ein Sieb zu dem Pfirsich-Püree, welches man mit dem Saft von 2 Citronen vermischt und nach dem Erkalten gefrieren läßt.

1570. Gefrorenes von Aprikosen.

Es wird von 20—25 recht reifen Aprikosen in derselben Art, wie in Nr. 1569 bereitet. Wären die Aprikosen oder Pfirsiche zu hart, so kocht man sie, wenn sie geschält sind, mit etwas Wasser und Zucker weich und streicht sie durch ein Sieb. Statt der frischen Aprikosen oder Pfirsiche verwendet man Marmelade, die man von diesen Früchten in Büchsen oder Flaschen eingemacht hat und verfährt dabei wie oben.*)

1571. Gefrorenes Tutti frutti.

Man bereitet dazu ein Gefrorenes von Citronen, Apfelsinen oder Ananas und mischt, wenn die Masse fest gefroren, verschiedene in Würfel geschnittene eingemachte Früchte dazu.

---

*) Zu den in Nr. 1566—1570 angegebenen Massen kann man, nachdem sie fest gefroren, etwas gesüßte geschlagene Sahne mischen, wodurch sie milder werden.

1572. Eis-Punsch (Ponche à la glace, spr. Ponghsch a la glahß).

Man kocht 1 Pfund Zucker mit ½ Quart Wasser auf, schäumt ihn, thut die auf Zucker abgeriebene Schale von 2 Citronen dazu, drückt, nachdem der Zucker erkaltet, den Saft von 3 Citronen hinein und gießt die Mischung durch ein Sieb. Dann läßt man sie fest gefrieren und arbeitet kurz vor dem Anrichten ¼ Flasche feinen Arac, 1 Flasche Champagner und ein Glas Maraschin darunter. Man servirt den Punsch in Champagner-Gläsern.

1573. Römischer Punsch (Ponche à la romaine, spr. Ponghsch a la romähn).

Man bereitet die Masse wie in der vorigen Nummer, läßt sie fest gefrieren und arbeitet unter fortwährendem Drehen der Büchse ¼ Quart feinen Arac, 1 Flasche Champagner und den festgeschlagenen Schnee von 4 Eiweißen darunter, letzteren mischt man am besten mit der Schneeruthe. Auch diesen Punsch füllt man in Champagner-Gläser und giebt ihn in der Regel zum Braten.

1574. Gefrorenes von geschlagener Sahne mit Vanille.

Diese und die nachfolgenden Massen werden nicht in der Eisbüchse gedreht, sondern gleich in den entsprechenden Formen gefroren. Man schlägt 1 Quart dicke süße Sahne zu einem festen Schaum, vermischt sie mit ½ Pfund Zucker, den man mit einer Stange Vanille gestoßen und durch ein feines Sieb gesiebt, füllt die Sahne in eine hohe oder in eine Kuppel-Form, verschließt diese mit dem Deckel, wickelt sie in Papier und vergräbt sie tief in gesalzenem Eise. Nach 3—4 Stunden entfernt man das Papier, taucht die Form einen Augenblick in lauwarmes Wasser und stülpt sie auf eine Schüssel.

1575. Gefrorenes von geschlagener Sahne mit Maraschin (spr. Maraskängh).

Man vermischt 1 Quart fest geschlagene Sahne mit 16 Loth fein gesiebtem Zucker und einem Glase Maraschin und verfährt weiter, wie in der vorigen Nummer. Statt des Maraschin kann man ein Glas Parfait amour (spr. Parfäht amuhr) nehmen, färbt aber die Sahne mit etwas Alkermes oder Cochenille roth.

1576. Gefrorenes von geschlagener Sahne mit Chocolade.

Nachdem man 1 Quart Sahne recht fest geschlagen, löst man ½ Pfd. Vanillen-Chocolade mit 12 Loth gestoßenem Zucker und einem wenig

Milch auf dem Feuer auf, rührt sie kalt und vermischt sie mit der Sahne. Dann füllt man die Masse in eine Form, die man mit Eis und Salz einsetzt und gefrieren läßt.

1577. Gefrorenes von geschlagener Sahne mit Früchten.

Man streicht ¼ Metze Erdbeeren oder Himbeeren durch ein feines Sieb und vermischt das Püree mit ½ Pfund fein gestoßenem Zucker und 1 Quart recht fest geschlagener Sahne. Hätte diese nicht Farbe genug, so färbt man sie mit etwas Alkermes oder Cochenille.

1578. Gefrorenes von geschlagener Sahne à la Pückler, oder à l'Arlequin (spr. a Larlekängh).

Man theilt 1 Quart geschlagene und mit ½ Pfund gestoßenem Vanillen-Zucker vermischte Sahne in 3 Theile, mischt unter den einen 6 Loth fein gehackte bittere Makronen, unter den anderen etwas Marasquin und Kermessaft oder Cochenille und färbt den dritten mit aufgelöster Chocolade braun. Nun füllt man die Sahne, nach den Farben abwechselnd, löffelweise in die Form, verschließt sie fest und klopft oder schüttelt sie etwas, so daß die verschiedenen Farben zusammenfließen und die Masse dadurch wie marmorirt aussieht. Dann setzt man die Büchse mit klein geschlagenem Eis und Salz ein und stürzt sie nach 1—3 Stunden. Eine noch gefälligere Form erhält das Gefrorene, wenn man die Hälfte in einen viereckigen Kasten, der 6 Zoll im Viereck und 6 Zoll

Fig. 101.



hoch und mit einem passenden Deckel versehen ist, die andere aber in eine 6—7 Zoll hohe runde Büchse füllt. Beim Anrichten stürzt man zuerst das in dem viereckigen Kasten befindliche Gefrorene, schneidet es in zwei Hälften, legt die eine auf eine runde Schüssel, stürzt das in der runden Büchse befindliche Gefrorene genau auf die Mitte derselben und deckt die andere viereckige Platte darüber, wodurch man die auf der beigegebenen Zeichnung dargestellte Figur erhält. Nun setzt man auf diese eine kleine Vase von Zucker und bespritzt das Gefrorene mit geschlagener Sahne.

1579. Bombe mit Vanille (Bombe à la Vanille, spr. Bohmb a la Wanilje).

Man verwendet dazu: ¼ Quart Wasser, ¼ Pfund Zucker, 8 Eier, eine Stange Vanille und ein knappes viertel Quart geschlagene Sahne. Man kocht das Wasser mit der Vanille und dem Zucker auf, läßt es verdeckt an der Seite des Feuers etwa ¼ Stunde ziehen und gießt es durch ein Sieb. Nachdem es etwas erkaltet ist, vermischt man es mit 8 Eigelben und rührt die Masse auf dem Feuer, bis sie anfängt sich zu verdicken, doch darf sie nicht kochen. Dann streicht man sie durch ein Sieb, schlägt sie mit der Schneeruthe kalt und zu einem dicken Schaum und mischt die geschlagene Sahne darunter. Inzwischen hat man den Boden und die Seitenwände einer glatten Eisform mit Papier ausgelegt, füllt die geschlagene Masse hinein, bedeckt die Form mit dem Deckel und packt sie in Eis mit Salz ein. Nach etwa drei Stunden stürzt man sie, ohne sie in Wasser zu tauchen, und nimmt das Papier von dem Gefrorenen ab. Da die Masse bedeutend zusammenfriert, so läßt man etwas davon zurück, nimmt die Form, nachdem sie 2 Stunden im Eise gelegen, heraus, öffnet sie und füllt sie von Neuem mit der zurückgelassenen Masse, um sie dann vollends gefrieren zu lassen.

1580. Bombe mit Chocolade (Bombe au chocolat, spr. Bohmb oh Schokolah).

Man läßt ¼ Pfund feine Chocolade mit einem wenig Wasser schmelzen und unter fortwährendem Rühren erkalten. Dann mischt man sie unter die, wie in der vorigen Nummer bereitete Masse und beendet die Bombe, wie dort angegeben.

1581. Bombe mit Marasquin (Bombe au marasquin, spr. Bohmb oh Maraskängh).

Man kocht ¼ Quart Wasser mit 8 Loth Zucker auf, läßt ihn erkalten und vermischt ihn mit 8 Eigelben. Dann rührt man die Masse auf dem Feuer, bis sie sich verdickt, streicht sie durch ein Sieb und schlägt sie kalt und schaumig. Nachdem man ¼ Quart geschlagene Sahne und ein Glas Marasquin darunter gemischt, beendet man die Bombe wie in Nr. 1579.

1582. Spongada.

Es ist dies ein in Italien sehr beliebtes Gefrorene, welches man in Gläsern servirt. Die Masse besteht aus: 1 Quart dicker süßer Sahne, ¼ Quart recht frischem Eiweiß, 4 Loth Zucker und ⅛ Quart Marasquin. Man schlägt 20 Loth Zucker in kleine Stücke, läßt ihn in der Sahne schmelzen, kocht 4 Loth Zucker mit einer halben Stange Vanille auf, läßt ihn verdeckt ausziehen und gießt ihn durch ein Sieb zu der Sahne, die man mit den Eiweißen vermischt und mehrere Male durch ein Tuch preßt. Nun gießt man die Masse in eine wie gewöhnlich mit Eis und Salz eingesetzte Gefrierbüchse, dreht diese einige Minuten verdeckt und dann offen mit der linken Hand, während man den Eisspatel mit der rechten Hand gegen den Boden und die Seitenwand der Büchse festhält. Sobald die Masse anfängt dick zu werden, dreht man die Büchse nicht mehr mit der Hand, sondern schlägt die Masse mit dem Eisspatel von oben nach unten, wodurch die Büchse sich von selbst dreht. Ist die Masse zu einem weißen glatten Schaum geschlagen, so mischt man nach und nach den Marasquin dazu und füllt sie dann in Gläser.

Zweiundzwanzigster Abschnitt.

Vom Einmachen.

Fig. 102.



I. Vom Einmachen der Gemüse und Früchte in Blechbüchsen und Flaschen.

Die von dem Franzosen Appert gemachte Erfindung, fast alle eßbaren Stoffe durch luftdichten Verschluß in Blechbüchsen oder Flaschen einzumachen, hat wohl vor allen bis dahin bekannten Arten des Einmachens unbedingt den Vorzug, da die so eingemachten Sachen sich nicht nur Jahre lang gut erhalten, sondern auch ihren natürlichen Geschmack durchaus nicht verändern, im Gegentheil, Früchte wie Ananas, Pfirsiche, Erdbeeren u. s. w. werden durch das verschlossene Kochen so von ihrem Arom durchdrungen, daß sie den frischgekochten beinahe vorzuziehen sind. So einfach diese Art des Einmachens auf den ersten Anblick erscheinen mag, so haben doch jahrelange Erfahrungen dazu gehört, um das dabei zu beobachtende Verfahren genau festzustellen. Unumgänglich nöthig zum Gelingen ist der durchaus luftdichte Verschluß, welcher bei den Blechbüchsen durch Verlöthung, bei den Flaschen durch genau schließende Korken erzielt wird. Ferner, daß die Früchte oder Gemüse ganz frisch verwendet werden und endlich, daß das in der Büchse Enthaltene durch und durch bis zum Siedepunkt erhitzt wird, wozu je nach der Größe der Büchse ½ — 2½ Stunde erforderlich sind. Man kocht deshalb die

Büchsen im Wasserbade längere oder kürzere Zeit und bezweckt dadurch, daß das Sauerstoffgas, welches in der, in der Büchse eingeschlossenen Luft enthalten ist, von dem Inhalt der Büchse aufgenommen wird, so daß dieser nicht mehr in Gährung übergehen kann. Wäre der Verschluß der Büchse oder Flasche nicht vollkommen luftdicht, so würde die äußere Luft auch durch die kleinste Oeffnung in die Büchse eindringen und dann sofort die Gährung eintreten. Die Blechbüchsen, welche man dazu verwendet, werden von starkem, gut verzinntem Eisenblech von ¼—1¼ Quart Inhalt verfertigt. Die Deckel, welche an den Rändern umgebogen sind, müssen genau in die Büchsen passen, damit beim Verlöthen kein Zinn durchfließen kann. Die Flaschen, die man in der Regel nur zu Früchten, namentlich zu rothen, wie Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen u. s. w., welche sich in Blech-Büchsen durch Einwirkung der Säure auf das Zinn bläulich färben würden, verwendet, müssen von dickem Glase und mit einem weiten Halse versehen sein, so daß man die Früchte bequem hinein füllen kann. Zum Verschließen gebraucht man starke, etwa 3 Zoll lange Korke, die man etwas anfeuchtet und dann mit einem glatten Stück Holz in die Flaschen treibt, die man mit einem Tuch frei in der Luft hält, damit sie nicht zerspringen und man sich beim etwaigen Zerspringen die Finger nicht zerschneidet. Die Büchsen werden gut gereinigt, mit den nach Angabe der nachstehenden Recepte vorbereiteten Gemüsen oder Früchten so weit gefüllt, daß zwischen der Füllung und dem Deckel ein federkielstarker leerer Zwischenraum bleibt. Bei den Flaschen muß der Zwischenraum zwischen dem Korken und dem Inhalt wenigstens daumenbreit sein. Man füllt die Gemüse in der Regel kochend in die Büchsen, übergießt auch die Früchte mit kochendem Zucker, setzt die Büchsen aufrecht neben einander in ein passendes Geschirr, gießt so viel kochendes Wasser hinzu, daß dieses wenigstens einen Finger breit darüber steht und setzt das Geschirr auf's Feuer. Wenn irgendwo von einer Büchse kleine perlartige Bläschen in ununterbrochener Reihenfolge aufsteigen, so ist dies ein sicheres Zeichen, daß die Büchse dort eine Oeffnung hat. Man bezeichnet die Stelle mit der Messerspitze, nimmt die Büchse heraus und verschließt die oft kaum bemerkbare Oeffnung mit etwas Zinn. Hat man sich auf diese Weise von dem luftdichten Verschluß aller Büchsen überzeugt, so bedeckt man das Geschirr mit einem passenden Deckel und läßt das Wasser langsam so lange kochen, als es in den einzelnen Recepten angegeben ist, muß aber, wenn es zu sehr verdampft, etwas kochendes Wasser zugießen und auch ab und zu nachsehen, ob nicht etwa, was öfter vorkommt, eine der Büch-

sen Luft hat. Sobald sie lange genug gekocht haben, nimmt man sie heraus, legt sie in einen Eimer mit kaltem Wasser und erneuert dies öfter, damit die Büchsen recht rasch abkühlen. Man verwahrt sie an einem kalten und trockenen Ort und untersucht sie ab und zu. So lange der Deckel und Boden der Büchsen flach und etwas nach innen eingedrückt ist, sind sie noch gut, ist aber der Deckel einer Büchse in die Höhe getrieben und gewölbt, so ist dies ein Zeichen, daß der Inhalt derselben in Gährung übergeht. Es bleibt dann nichts anderes übrig, als die Büchse zu öffnen und den Inhalt zu verbrauchen, wenn er noch genießbar ist. Die Flaschen verschließt man, wie oben angegeben, mit guten Korken, überbindet diese kreuzweise mit Bindfaden, bedeckt den Boden eines Kessels, der so hoch wie die Flaschen ist, mit Heu, setzt diese hinein, füllt die Zwischenräume gleichfalls mit Heu aus und gießt so viel kaltes Wasser dazu, daß es bis zur Hälfte der Flaschenhälse steht. Dann setzt man den Kessel auf's Feuer, läßt das Wasser aufkochen und dann langsam, je nach der Größe der Flaschen, 10—20 Minuten kochen. Alsdann nimmt man den Kessel vom Feuer und die Flaschen aus dem Wasser, trocknet sie mit einem Tuch rein ab und verpicht sie so fest wie möglich.

1583. Stangen-Spargel einzumachen.

Man nimmt dazu dicken, frisch gestochenen Spargel, putzt ihn, schneidet ihn so lang, als die Büchsen hoch sind, läßt ihn in kochendem Wasser einmal aufkochen, nimmt ihn rasch heraus, packt ihn in die Büchsen und gießt kochendes Wasser, welches man nur wenig gesalzen, darüber. Nachdem man die Büchsen verlöthet, kocht man sie wie oben beschrieben im Wasserbade 2 Stunden lang und kühlt sie in kaltem Wasser so rasch wie möglich ab.

1584. Brech-Spargel einzumachen.

Wenn man den Spargel sauber geputzt hat, schneidet man ihn, so weit er weich ist, in zolllange Stücke, läßt ihn in Wasser mit Salz einmal aufkochen und vollendet ihn, wie in der vorigen Nummer.

1585. Grüne Erbsen einzumachen.

Die grünen Erbsen, welche ganz frisch gepflückt sein müssen, werden ausgepahlt, verlesen, wobei man die zu dicken Körner heraussucht, gewaschen und in kochendem Wasser einige Male aufgekocht. Dann läßt man sie mit etwas frischer Butter, Salz und einem wenig Wasser vollends gar schwitzen und füllt sie heiß in die Blechbüchsen, welche man verlöthet

und 2½ Stunde im Wasserbade kocht. Die dickeren Erbsen macht man auf gleiche Weise ein und verwendet sie zu Suppen.

1586. Grüne Bohnen.

Man zieht die frisch gepflückten Bohnen ab, bricht die Brechbohnen in zolllange Stücke, schneidet die Schneidebohnen in feine Streifen (siehe Nr. 687 und Nr. 689), setzt sie mit etwas Butter, Salz und Wasser zum Feuer und kocht sie langsam beinahe gar. Dann füllt man sie heiß in die Büchsen, läßt diese verlöthen und die großen 2½, die halben Büchsen aber 2 Stunden au bain-marie kochen. Wie man die eingemachten grünen Bohnen bereitet, ist in Nr. 691 angegeben. Man kann die Bohnen auch nur in vielem Wasser mit Salz ziemlich gar kochen, sie in die Büchsen füllen und mit etwas aufgekochtem Wasser und Salz übergießen. Man schwenkt diese Bohnen, nachdem man sie in ihrer Brühe heiß gemacht und dann abgegossen, mit etwas gehackter Petersilie und frischer Butter durch.

1587. Blumenkohl.

Nachdem der Blumenkohl sauber geputzt, blanchirt man ihn etwa 5 Minuten in Wasser mit Salz, packt ihn heiß in die Büchsen, gießt kochendes, nur schwach gesalzenes Wasser darüber und kocht die großen Büchsen 1½, die kleinen 1¼ Stunde.

1588. Junge Mohrrüben.

Man kocht die Mohrrüben, welche nach Nr. 681 geputzt und zugestutzt sind, in Wasser mit Salz, etwas Butter und einem Stückchen Zucker weich, füllt sie heiß in die Büchsen, gießt ihre Brühe über, verlöthet die Büchsen und kocht die großen 2, die kleinen 1½ Stunden im bain-marie. Um sie zu bereiten, schüttet man sie aus der Büchse, rührt etwas von der Mohrrüben-Brühe mit Weißmehl und Bouillon klar, kocht davon eine seimige Sauce, in welcher man die Mohrrüben mit etwas gehackter Petersilie ein wenig durchkochen läßt und sie beim Anrichten mit einem Stück frischer Butter durchschwenkt.

1589. Gurken.

Man formt die geschälten Gurken wie Seite 142 angegeben, läßt sie in kochendem Wasser mit etwas Salz ein paar Mal aufkochen, gießt sie auf einen Durchschlag, packt sie heiß in die Büchsen und übergießt sie mit Wasser, welches man mit Salz und einem wenig Essig aufgekocht hat.

Nach dem Verlöthen kocht man die Büchsen 1—2 Stunden im Wasserbade. Sie werden beim Gebrauch wie die frischen Gurken (siehe Seite 142) zubereitet.

1590. Sauerampfer, Spinat oder Endivien.

Nachdem man den Sauerampfer von den Stielen abgestreift und gewaschen, kocht man ihn in vielem Wasser mit Salz weich, gießt ihn auf ein großes Sieb und spült ihn mit kaltem Wasser ab. Dann preßt man ihn so trocken wie möglich aus, streicht ihn durch, kocht ihn unter fortwährendem Rühren auf starkem Feuer kurz ein, füllt ihn in die Büchsen und läßt diese, wenn sie verlöthet, 1½ Stunden im Wasserbade kochen. Spinat und Endivien werden ebenso eingemacht und beim Gebrauch wie die frischen Gemüse in Nr. 699—704 zubereitet.

1591. Artischocken.

Man schneidet die Böden von den Artischocken, schält sie sauber und reibt sie mit Citronensaft ein, damit sie weiß bleiben. Dann kocht man sie in kochendem Wasser mit etwas Salz, bis sich die Samenfasern leicht entfernen lassen, wäscht die Artischockenböden rein ab, kocht sie in Wasser mit Citronensaft und Salz nicht zu weich, packt sie in die Büchsen und übergießt sie mit ihrer Brühe. Hierauf verlöthet man die Büchsen und kocht die großen 2½, die halben 2 Stunden im Wasserbade. Da die Artischockenböden leicht an einander kleben, so verwahrt man die Büchsen liegend und schüttelt sie auch von Zeit zu Zeit ein wenig. Man giebt die Artischocken beim Gebrauch mit einer holländischen oder Kräuter-Sauce. Ebenso macht man die in Viertel geschnittenen Artischocken ein.

1592. Champignons (spr. Schampinjongh) und Steinpilze.

Sie müssen so frisch wie möglich gepflückt und nach Angabe von Nr. 8 recht sauber geputzt sein. Dann läßt man sie mit Citronensaft, etwas frischer Butter und Salz ein paar Mal aufkochen, füllt sie mit ihrem Fond in die Büchsen, verlöthet diese und kocht sie je nach der Größe 2½ und 2 Stunden im Wasserbade. Ebenso macht man die Steinpilze ein.

1593. Morcheln.

Man reinigt die Morcheln nach Nr. 7, hackt sie grob, preßt sie rein aus und füllt sie in die Büchsen. Dann übergießt man sie mit kochendem, schwach gesalzenem Wasser, löthet die Büchsen zu und kocht sie 2½—3 Stunden im Wasserbade.

1594. Trüffeln.

Die Trüffeln werden sauber gebürstet, geschält oder ungeschält so dicht wie möglich in die Büchsen gepackt, verlöthet und 2½—3 Stunden im bain-marie gekocht. Da die Trüffeln bedeutend zusammenfallen, so kann man sie vorher entweder trocken, oder mit etwas Weißwein gut verdeckt gar dämpfen lassen, mit ihrem Fond in die Büchsen füllen und weiter wie oben behandeln.

1595. Aprikosen.

Man schneidet die Aprikosen in Hälften, schält sie und packt sie fest auf einander in die Büchsen. Dann kocht man Zucker mit Wasser bis zum dritten Grade (siehe Seite 555), füllt ihn über die Aprikosen (man rechnet etwa ½ Pfund Zucker auf jede halbe Büchse), legt die abgezogenen Kerne derselben oben auf und verlöthet die Büchsen, muß sie aber mit einem nassen Tuch so rein wie möglich abwischen, weil der etwa daran haftende Zucker das Fließen des Zinns beim Löthen verhindert. Man kocht die Büchsen ½—1 Stunde.

1596. Pfirsiche.

Nachdem man sie in Hälften geschnitten, legt man sie einen Augenblick in kochendes Wasser, wodurch sich die Haut leicht abziehen läßt, und vollendet sie weiter, wie in der vorigen Nummer.

1597. Pflaumen.

Die Pflaumen werden entsteint, geschält oder ungeschält in die Büchsen gepackt, mit Zucker übergossen und nach dem Verlöthen ½—1 Stunde im bain-marie gekocht. Die ungeschälten Pflaumen färben sich in der Büchse bläulich, haben aber einen ausgezeichneten Geschmack.

1598. Ananas.

Man schält die Ananas, läßt sie ganz, oder schneidet sie in Viertel oder in feine Scheiben, legt sie in die Büchsen, füllt bis zum dritten Grad gekochten Zucker über und kocht die Büchsen nach dem Verlöthen ½—1 Stunde im Wasserbade. Die Schalen kocht man in Wasser mit Zucker zu einem Syrup, wie weiter unten beschrieben.

1599. Ananas-Erdbeeren.

Sie eignen sich am besten zum Einmachen in Büchsen, da sie ihre Farbe nicht verändern. Man befreit sie von den Stielen, wäscht sie und packt sie in die Büchsen. Dann übergießt man sie mit dick eingekochtem Zucker, verlöthet sie und kocht sie im Wasserbade ½—1 Stunde.

1600. Stachelbeeren.

Die Stachelbeeren werden von den Stielen und Blüthen befreit, in kochendes Wasser geschüttet und, sobald sie auf die Oberfläche steigen, mit dem Schaumlöffel heraus genommen. Dann kocht man auf je 1 Pfund Stachelbeeren ¾ Pfund Zucker mit Wasser auf, schäumt ihn rein aus und gießt ihn über die Stachelbeeren, welche man in einen reinen irdenen Napf gethan, bedeckt sie mit einem passenden Papier und läßt sie bis zum nächsten Tag stehen. Hierauf gießt man sie auf einen Durchschlag, kocht den Zucker unter fleißigem Schäumen mehr ein und gießt ihn wieder über die Stachelbeeren. Am dritten Tage wiederholt man dasselbe Verfahren, kocht den Zucker bis zum ersten Grad, läßt die Stachelbeeren darin einmal aufkochen und füllt sie in die Büchsen. Diese werden verlöthet und ¼—½ Stunde im bain-marie gekocht.

II. Vom Einmachen der Früchte, Fruchtsäfte und Marmeladen in Flaschen.

Die in Nr. 1595—1600 angegebenen Früchte macht man in derselben Art in Flaschen ein, die man fest verkorkt und wie in der Einleitung beschrieben, im bain-marie eben so lange, wie bei den einzelnen Recepten angegeben, kochen läßt und dann fest verpicht. Man rechnet auf 1 Pfd. Früchte 1 Pfd. Zucker.

1601. Erdbeeren in Flaschen.

Man verwendet dazu die großen rothen Garten-Erdbeeren, befreit sie von den Stielen, wäscht sie, schichtet sie recht dicht in die Flaschen, übergießt sie mit dick eingekochtem Zucker (zum dritten Grad), verschließt die Flaschen mit einem passenden Kork, den man mit Bindfaden kreuzweise überbindet und kocht sie, gut in Heu eingewickelt (siehe Seite 642), im bain-marie je nach der Größe ½—1 Stunde.

1602. Himbeeren in Flaschen.

Man nimmt recht große, feste Himbeeren, befreit sie von den Stielen, wäscht sie und schichtet sie, nachdem man sie rein abgetropft, recht dicht in die Flaschen. Dann übergießt man die Himbeeren mit ganz kurz eingekochtem Zucker (bis zum vierten Grad), verschließt die Flaschen und kocht sie ½—1 Stunde im bain-marie.

1603. Kirschen.

Glas- und Natt-Kirschen eignen sich am besten dazu. Sie werden von den Stielen befreit und ausgesteint, wobei man sie so wenig wie möglich zerreißen darf. Dann kocht man auf 1 Pfund Kirschen ¾ Pfd. Zucker in einem kupfernen, verzinnten Einmachekessel zum Bruch (zum sechsten Grade), schüttet die Kirschen mit ihrem Saft hinein und läßt sie unter fleißigem Abschäumen kochen, bis der Zucker breit vom Löffel fällt, wozu etwa eine Viertelstunde erforderlich ist. Dann nimmt man den Kessel vom Feuer und rüttelt ihn hin und her, bis die Kirschen halb erkaltet sind (sie nehmen durch diese Bewegung den Zucker in sich auf und werden rund), füllt sie in die Flaschen, die man verschließt und 15—30 Minuten im bain-marie kochen läßt.

1604. Kirschen ohne Zucker in Flaschen.

Nachdem die Kirschen entstielt und ausgesteint sind, schichtet man sie so dicht wie möglich in die gereinigten Flaschen, verschließt diese mit einem passenden Korke und kocht sie dann wie in Nr. 1603. Statt die Flaschen zu verkorken, kann man sie mit in Wasser eingeweichter und gut gereinigter Blase bedecken und diese mit Bindfaden befestigen, doch ist dies Verfahren weniger zuverlässig. Auch die Aprikosen, Pfirsichen, Pflaumen und Stachelbeeren kann man in derselben Art ohne Zucker einmachen, um sie zu Kuchen oder Compot zu verwenden.

1605. Erdbeersaft.

Recht rein verlesene reife Garten- oder Wald-Erdbeeren thut man in einen reinen irdenen Napf, oder eine Porzellan-Terrine, kocht auf je 1 Pfund Erdbeeren ½ Pfund Zucker mit Wasser unter fleißigem Abschäumen zum zweiten Grad und gießt ihn kochend über die Erdbeeren, die man, nachdem sie erkaltet, fest zugedeckt 24 Stunden stehen läßt. Hierauf gießt man sie auf ein heiß ausgewaschenes Tuch, das man über die Füße eines umgekehrten Stuhles aufgespannt, und läßt den Saft

klar durchlaufen. Dann gießt man ihn behutsam von dem Bodensatz ab, füllt ihn in Flaschen, verschließt diese mit Pfropfen, überbindet sie kreuzweise mit Bindfaden und läßt sie im Wasserbade 10 Minuten kochen. Nachdem sie in Wasser erkaltet sind, werden sie gut verpicht.

1606. Himbeersaft.

Man zerquetscht die Himbeeren in einem reinen Napf und preßt sie durch ein Tuch, oder man setzt sie in einem unverzinnten kupfernen Kessel auf's Feuer, läßt sie unter fortwährendem Rühren aufkochen, schüttet sie auf ein aufgespanntes leinenes Tuch und läßt den Saft klar durchlaufen. Dann läßt man auf jedes Pfund Saft 1 Pfund Zucker mit Wasser bis zum vierten Grad kochen, schüttet den Saft dazu, läßt ihn aufkochen, schäumt ihn ab und läßt ihn an der Seite des Feuers kochen, bis er nicht mehr schäumt. Hierauf gießt man ihn in einen reinen Napf, füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen, verschließt diese fest mit passenden Pfropfen, überbindet sie mit Bindfaden und läßt sie im Wasserbade 10 Minuten kochen. Nach dem Erkalten werden die Flaschen verpicht und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

1607. Kirschsaft.

Man bereitet ihn von sauren Kirschen, die man in einem Mörser fein stößt, den Saft durch ein Tuch preßt, bis zum andern Tage stehen läßt und dann von dem Bodensatz rein abgießt. Hierauf wiegt man auf je 1 Pfund Kirschen 1 Pfund Zucker, kocht ihn zum vierten Grad und beendet den Saft, wie den Himbeersaft in Nr. 1606.

1608. Johannisbeersaft.

Die Johannisbeeren werden von den Stengeln gestreift, zerquetscht und entweder roh ausgepreßt oder wie die Himbeeren in Nr. 1606 aufgekocht und durch ein aufgespanntes Tuch gegossen. Dann wiegt man auf 1 Pfund Saft 1 Pfund Zucker, kocht ihn mit Wasser bis zum vierten Grad und beendet den Saft wie in Nr. 1606. Statt den Zucker zu kochen, kann man ihn in kleine Stücke zerschlagen, zu dem Saft thun und diesen, wenn der Zucker geschmolzen, kochen, bis er nicht mehr schäumt.

1609. Ananassaft.

Man verwendet dazu die Schalen der Ananas, die man in Büchsen oder Flaschen eingemacht. Auf ½ Pfund Schalen setzt man 2 Pfund

Zucker mit Wasser zum Feuer, kocht ihn unter fleißigem Schäumen bis zum zweiten Grad, läßt die Ananasschalen darin ein paar Mal aufkochen, gießt sie mit dem Zucker in eine Terrine und läßt sie gut verdeckt bis zum anderen Tage stehen. Hierauf preßt man den Saft durch ein Tuch, füllt ihn in Flaschen, verschließt diese mit passenden Pfropfen, überbindet sie mit Bindfaden und kocht sie im Wasserbade 10 Minuten. Nach dem Erkalten werden sie gut verpicht und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

1610. Das Einmachen der Fruchtsäfte, ohne sie im bain-marie zu kochen.

Den ausgepreßten Himbeer-, Kirsch- oder Johannisbeer-Saft läßt man im Keller stehen, bis er vollständig ausgegohren, nimmt die obenauf schwimmende Unreinigkeit ab und gießt den Saft, der jetzt ganz klar ist, durch ein Tuch. Hierauf kocht man auf 1 Pfund Saft 2 Pfund Zucker mit Wasser bis zum vierten Grad, schüttet den Saft dazu, läßt ihn ein Mal aufkochen, schäumt ihn aus und füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen, die man zupfropft, verpicht und, ohne sie im bain-marie zu kochen, aufbewahrt. Man kann den ausgepreßten Saft auch nur so lange stehen lassen, bis er anfängt zu gähren und ihn dann wie oben kochen. Die Gährung verhindert den Saft, nachdem er mit dem Zucker gekocht ist, zu geliren.

1611. Das Einmachen der Fruchtsäfte mit gestoßenem Zucker.

Den roh durch ein Tuch gepreßten Fruchtsaft rührt man mit fein gestoßenem und gesiebtem Zucker, (man rechnet auf 1 Pfd. Saft 1½ Pfd. Zucker) nach und nach klar und dann so lange, bis der Zucker geschmolzen ist. Hierauf füllt man den Saft in Flaschen, pfropft ihn fest zu, überbindet die Flaschen mit Blase,*) verpicht sie und verwahrt sie auf dem Eise, oder vergräbt sie während des Sommers in einem kalten Keller tief im Sande. Die so aufbewahrten Fruchtsäfte behalten ihren natürlichen Geschmack, der sich durch das Kochen immer mehr oder minder verändert.

1612. Das Einmachen der Fruchtsäfte ohne Zucker im bain-marie.

Die Fruchtsäfte werden wie in Nr. 1606 ausgepreßt und, wenn man sie recht klar haben will, durch einen Filzbeutel gegossen und in Flaschen

---

*) Die Blase weicht man in Spiritus auf, reibt sie mit Salz ab und wäscht sie in lauwarmem Wasser rein.

gefüllt, die man zupfropft, mit Bindfaden überbindet und im bain-marie 12—15 Minuten kocht. Nach dem Erkalten verpicht man die Flaschen und verwahrt sie an einem kühlen Ort.

1613. Das Einmachen der Frucht-Marmeladen in Flaschen im bain-marie.

Man bereitet sie von Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Aprikosen und Pfirsichen. Die Früchte streicht man roh durch ein feines Sieb (die Aprikosen und Pfirsiche werden geschält und wie die Kirschen von den Steinen befreit), füllt die Marmelade roh, entweder ohne Zucker, oder je 1 Pfund Frucht mit 1 Pfund fein gestoßenem Zucker vermischt, in Flaschen, verschließt diese mit passenden Pfropfen, überbindet sie mit Blase oder mit Bindfaden und kocht sie 15 Minuten im Wasserbade. Nach dem Erkalten werden die Flaschen verpicht. Man verwendet diese Frucht-Marmeladen zu Crêmes und Gefrorenem.

1614. Das Einmachen der Frucht-Marmeladen in Flaschen auf eine andere Art.

Die durchgestrichenen Frucht-Marmeladen rührt man mit gestoßenem und durch ein feines Sieb gesiebtem Zucker (auf 1 Pfund Frucht 1½ Pfd. Zucker) klar und so lange, bis der Zucker geschmolzen ist, füllt die Marmelade in Flaschen und behandelt sie weiter, wie in Nr. 1611.

III. Vom Einmachen der Früchte in Zucker.

Auch hierbei ist es eine Hauptbedingung, daß die Früchte so frisch wie möglich gepflückt sind, und ebenso ist die Beschaffenheit des Zuckers von großem Einfluß auf das Gelingen. Man verwendet daher nur feinen Zucker und rechnet in der Regel ¾—1 Pfund davon auf 1 Pfund Frucht. Wenn schon die größte Reinlichkeit überall in der Küche erforderlich ist, so kann man beim Einmachen nicht zu viel darin thun, namentlich müssen die Näpfe und Siebe nur zu diesem Zweck, nicht aber zu anderen, besonders fettigen Speisen gebraucht werden. Die Geschirre, deren man sich zum Einkochen der Früchte bedient, so wie auch die Schaumlöffel, müssen von unverzinntem Kupfer oder Messing sein, indem namentlich rothe Früchte oder Fruchtsäfte sich in verzinnten Geschirren blau färben, doch muß man die Früchte sogleich, nachdem sie fertig gekocht sind, in Gläser oder bis zum Verkühlen in Näpfe füllen, weil die Fruchtsäure beim Erkalten das Kupfer zersetzt und Grünspan erzeugt. Sind die Früchte in die Gläser gefüllt, so wischt man diese mit einem nassen Tuch recht rein

ab, schneidet weißes Papier nach der Größe der Gläser zu runden Böden, die man in Rum taucht und je einen Boden über den Inhalt eines Glases deckt. Dann bindet man die Gläser mit starkem Papier oder mit Blase zu, schneidet dies ringsum glatt und bemerkt darauf mit Dinte den Namen des Eingemachten, so wie die Jahreszahl.

Zur Erhaltung des Eingemachten ist das Schwefeln der Gläser zu empfehlen. Man verfährt dabei folgendermaßen: Nachdem die Gläser rein ausgespült und innen ganz trocken sind, schmilzt man etwas Schwefel, in welchen man ein reines Leinwandläppchen taucht. Von diesem schneidet man ein kleines Stückchen ab, etwa so groß wie ein Kirschkern, befestigt dies an der Spitze eines kurzen Drathes, zündet es an und steckt den Drath in das zu schwefelnde Glas, welches man sogleich mit einem Deckel oder einer Untertasse bedeckt. Die Gläser laufen dadurch blau an und werden nach einer Viertelstunde mit den Früchten gefüllt.

Man befolgt beim Einmachen je nach der Beschaffenheit der Früchte zweierlei Methoden; nach der einen kocht man die Früchte in einem Tage, nach der anderen in 3—4 Tagen fertig. Das erste Verfahren wird bei den einzelnen Recepten angegeben; das letztere möge, um öftere Wiederholung zu vermeiden, hier vorausgehen. Man läßt die Früchte so lange in kochendem Wasser, welches auf dem Siedepunkt, ohne zu kochen, erhalten werden muß, bis sie auf die Oberfläche steigen und unter dem Druck der Finger nachgeben. Dann thut man sie mit dem Schaumlöffel in kaltes Wasser und läßt sie auf einem Sieb rein abtropfen. Hierauf kocht man auf 1 Pfund Früchte ¾—1 Pfund Zucker mit ⅜ Quart Wasser auf, schäumt ihn aus, läßt die Früchte darin ein paarmal aufwallen, thut sie in Näpfe und gießt den Zucker kochend darüber. Am andern Tage nimmt man die Früchte heraus, kocht den Zucker unter fleißigem Abschäumen etwas mehr ein und gießt ihn wieder über die Früchte. Am dritten Tage wiederholt man dasselbe Verfahren und kocht den Zucker wiederum kürzer ein. Am vierten Tage endlich kocht man die Früchte ein paar Mal mit dem Zucker auf, legt sie in Gläser, kocht den Zucker, indem man ihn rein abschäumt, bis zum ersten Grad ein, so daß er breit von dem hineingetauchten Löffel fällt, und gießt ihn über die Früchte, die davon reichlich bedeckt sein müssen. Nach einigen Tagen untersucht man die Früchte; wäre der Zucker wieder dünn geworden, so muß man ihn unter Hinzufügung von etwas hartem Zucker nochmals einkochen, ausschäumen und dann über die Früchte füllen. Wären in einem Recept 5 oder mehr Tage zur Vollendung vorgeschrieben, so muß man den Zucker

jedes Mal um so weniger einkochen, so daß er beim letzten Male erst zum ersten Grad gelangt.

1615. Kirschen in Zucker.

Man verwendet dazu Glas- oder Nattkirschen, steint sie behutsam aus, damit die Oeffnung nicht zu groß wird, kocht auf 1 Pfd. Kirschen ¾ Pfund Zucker mit Wasser bis zum Bruch (siehe Seite 556), schüttet die Kirschen mit ihrem Saft hinein, läßt sie aufkochen und dann an der Seite des Feuers unter fleißigem Ausschäumen kochen, bis der Zucker breit vom Löffel fällt, wozu etwa ¼ Stunde erforderlich ist. Dann läßt man die Kirschen, indem man das Geschirr hin und her rüttelt, wodurch sie rund werden, etwas erkalten, füllt sie in die Gläser und gießt am anderen Tage ein paar Löffel Johannisbeer-Gelée (siehe Nr. 1306) darüber, um sie dann, wie in der Einleitung angegeben, mit Papier zu bedecken.

1616. Himbeeren in Zucker.

Nachdem man große, nicht zu reife Himbeeren verlesen, läßt man auf jedes Pfund Früchte 1 Pfund Zucker bis zum vierten Grad kochen, schüttet die Himbeeren hinein, läßt sie ein paar Mal überwallen, schäumt sie rein aus und schüttet sie in einen Napf. Am folgenden Tage läßt man die Himbeeren auf einem Sieb abtropfen, kocht den Zucker, welchen man rein abschäumt, bis er breit vom Löffel fällt, ein, läßt die Himbeeren damit einige Male aufkochen und füllt sie, wenn sie etwas verkühlt sind, in Gläser. Man kann sie, nachdem sie erkaltet sind, mit einem paar Löffel Johannisbeer-Gelée übergießen.

1617. Erdbeeren in Zucker.

Man befreit recht große Garten-Erdbeeren von den Stielen, wäscht sie und läßt sie rein abtropfen. Dann kocht man Zucker mit Wasser auf (auf 1 Pfund Früchte ein Pfund Zucker), schäumt ihn aus, gießt ihn kochend über die Erdbeeren und läßt diese mit Papier bedeckt stehen. Am nächsten Tage läßt man die Erbeeren mit dem Zucker zusammen einmal aufkochen, schäumt sie ab, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Zucker noch ein wenig ein und gießt ihn über die Erdbeeren. Am dritten Tage gießt man die Erdbeeren auf ein Sieb, kocht den Zucker unter fleißigem Schäumen ein, bis er breit vom Löffel fällt, läßt die Erdbeeren einmal darin aufkochen, nimmt sie vom Feuer und

füllt sie, wenn sie unter fortwährendem Rütteln des Kessels etwas verkühlt sind, in die Gläser.

1618. Rothe oder weiße ausgekernte Johannisbeeren in Zucker.

Man nimmt dazu recht große Johannisbeeren, pflückt sie, ohne sie zu zerreißen, von den Stengeln, wäscht sie und nimmt die Kerne einer jeden Beere mit einer zugespitzten Feder heraus. Dann kocht man auf 1 Pfund Frucht 1 Pfund Zucker mit Wasser bis zum Bruch, schüttet die Johannisbeeren mit ihrem Saft hinein, läßt sie unter öfterem Umschwingen des Kessels einige Minuten kochen, bis der Zucker breit vom Löffel tropft, muß sie aber rein ausschäumen. Nun rüttelt man den Kessel hin und her, bis die Johannisbeeren halb erkaltet und recht rund geworden und füllt sie in Gläser, die man nach dem Erkalten mit Papier zubindet.

1619. Stachelbeeren in Zucker.

Die Stachelbeeren werden von den Stielen und Blüthen befreit und so lange mit etwas frischem, roh feingehacktem Spinat in heißes Wasser gelegt, bis sie auf die Oberfläche steigen und weich sind, ohne zu zerplatzen. Dann kocht man auf 1 Pfund Frucht 1 Pfund Zucker mit Wasser auf, schäumt ihn aus und gießt ihn über die Stachelbeeren, die man auf einem Sieb hat rein abtropfen lassen und in einen Napf gelegt hat. Am zweiten Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn unter fleißigem Schäumen etwas ein, gießt ihn über die Stachelbeeren und bedeckt diese mit einem Papier. Dies Verfahren wiederholt man noch drei Mal, kocht am letzten Tage den Zucker zum dritten Grad ein, läßt die Stachelbeeren darin verdeckt einmal aufkochen, schäumt sie aus und füllt sie nach dem Erkalten in Gläser.

1620. Preiselbeeren in Zucker einzumachen.

Die gut verlesenen und gewaschenen Preiselbeeren läßt man auf einem Sieb rein abtropfen, kocht auf 1 Pfund Frucht ⅓ Pfund Zucker mit Wasser zum Bruch, schüttet die Preiselbeeren hinein und läßt sie, indem man sie gut abschäumt, so lange kochen, bis der Saft breit vom Löffel fällt. Nachdem sie etwas verkühlt, füllt man sie in Gläser. — Um die Preiselbeeren ohne Zucker einzumachen, setzt man sie, nachdem sie verlesen, gewaschen und rein abgetrocknet sind, in einer Kasserolle, die aber nur halb voll sein darf, auf schwaches Feuer, schwenkt sie öfter um, bis sie heiß werden und anfangen, Saft von sich zu geben. Dann läßt man sie auf stärkerem Feuer einmal aufkochen und füllt sie in Gläser

oder Töpfe, die man nach dem Erkalten mit Papier oder Blase zubindet. Beim Gebrauch vermischt man die Preiselbeeren mit gestoßenem oder kurz eingekochtem Zucker.

1621. Besinge (Heidelbeeren) in Zucker.

Man verliest die Besinge, wäscht sie und läßt sie auf einem Sieb rein abtropfen. Dann kocht man auf 1 Pfd. Frucht ½—¾ Pfd. Zucker mit Wasser bis zum Bruch, schüttet die Besinge hinein, läßt sie einmal aufkochen, schäumt sie aus und gießt sie auf ein Sieb. Den durchgelaufenen Saft kocht man dann ein, bis er breit vom hineingetauchten Löffel fällt, vermischt die Besinge damit und füllt sie, nachdem sie etwas verkühlt, in Gläser.

1622. Aprikosen in Zucker.

Die Aprikosen müssen zwar gelb, aber noch etwas fest sein. Man schneidet sie in Hälften, schält sie, legt sie in kochendes Wasser und thut sie, sobald sie sich etwas weich anfühlen, in kaltes Wasser. Man kocht auf 1 Pfund Frucht 1 Pfund Zucker mit Wasser auf, läßt die Aprikosen darin ein paar Mal aufkochen, schäumt sie aus und vollendet sie in vier Tagen nach der in der Einleitung beschriebenen Art.

1623. Pfirsiche in Zucker.

Sie werden wie die Aprikosen in der vorigen Nummer behandelt.

1624. Melone in Zucker.

Man nimmt dazu nicht zu reife Melonen, schneidet sie in zwei Finger breite Streifen, schält sie und nimmt die Kerne heraus, sowie auch das zu weiche Fleisch. Dann schneidet man die Streifen der Quere nach in zwei Hälften, beputzt die Kanten rundlich, läßt die Melonenstücke in kochendem Wasser mit einem wenig Salz ziehen, bis sie weich sind, und legt sie mit dem Schaumlöffel zum Abtropfen auf ein Sieb. Hierauf kocht man auf 1 Pfund Frucht ¾ Pfund Zucker mit Wasser zu einem dünnen Syrup, in welchem man auch, um den faden Geschmack der Melone zu heben, einige Gewürznelken, einige Stücke Zimmet und Citronenschale, welche man zusammen in ein reines leinenes Läppchen bindet, mit aufkochen kann, und gießt ihn kochend über die Melonen, die man nach dem Erkalten mit Papier bedeckt. Dies Verfahren wiederholt man in Zwischenräumen von 2—3 Tagen noch 3 Mal. Beim letzten Male wird der Zucker bis zum ersten Grad eingekocht und über die Melonen

gegossen, die man in Gläser gelegt hat. Man kann auch, um die Melonen pikanter zu machen, beim ersten Aufkochen des Zuckers ein wenig guten Weinessig oder Citronensäure hinzusetzen und das Aufkochen des Zuckers 5 — 6 Mal wiederholen, er muß dann aber weniger eingekocht werden.

1625. Reine Clauden (spr. Rähn-Kloden) in Zucker.

Die Reine Clauden müssen ausgewachsen, aber noch grün und hart sein. Man schneidet die Spitzen der Stiele mit der Scheere ab, durchsticht die Reine Clauden überall bis auf den Kern mit einer Nadel und wirft sie in kaltes Wasser. Dann läßt man Wasser mit etwas Essig in einem kupfernen Kessel kochend heiß werden, schüttet die Pflaumen hinein und nimmt sie, sobald sie auf die Oberfläche steigen, mit dem Schaumlöffel heraus, um sie nochmals in kaltes Wasser zu legen. Wenn das Blanchirwasser im Kessel erkaltet ist, thut man die Pflaumen, so wie einige Hände voll frischen Spinat hinein, deckt sie fest zu und läßt sie auf der heißen Stelle stehen, bis das Wasser heiß und die Pflaumen wieder grün geworden sind. Hierauf wässert man sie bis zum andern Tage in kaltem Wasser, welches man öfter erneuert. Auf 1 Pfund Frucht kocht man 1 Pfund Zucker mit 3/8 Quart Wasser auf, läßt die Pflaumen darin einmal aufkochen, schäumt sie, legt sie in Näpfe und gießt den Zucker kochend darüber. Nun kocht man den Zucker am zweiten und dritten Tage ohne die Früchte unter fleißigem Abschäumen etwas ein und gießt ihn heiß über die Pflaumen. Am vierten Tage werden diese mit dem Zucker einmal aufgekocht, ausgeschäumt, in Gläser gelegt, und mit dem Zucker, den man zu einem nicht dickflüssigen Syrup (zum ersten Grad) eingekocht, übergossen.

1626. Mirabellen in Zucker.

Man stutzt die Stiele derselben mit der Scheere ab, blanchirt sie in kochendem Wasser und behandelt sie weiter, wie die Aprikosen in Nr. 1622.

1627. Hagebutten in Zucker.

Man nimmt große, recht rothe, aber noch feste Hagebutten, stutzt die Stiele derselben zur Hälfte ab, reibt sie in einem groben Tuch, bis sie von den Stacheln befreit sind, und schneidet die Spitzen der Hagebutten glatt ab. Aus der entstandenen Oeffnung entfernt man die Kerne vermittelst einer spitz zugeschnittenen Feder, wäscht die Hagebutten

mehrere Male und läßt sie in kochendem Wasser ziehen, bis sie sich weich anfühlen. Dann kocht man auf jedes Pfund Frucht 1 Pfund Zucker mit $^3/_8$ Quart Wasser auf, läßt die Hagebutten darin einmal aufkochen, schäumt sie aus und vollendet sie in vier Tagen, wie es Seite 652 beschrieben ist.

1628. Birnen in Zucker.

Man verwendet dazu reife, aber noch feste Muskateller-Birnen oder Beurré-blancs (spr. Böhre-blangh), kocht sie ungeschält in Wasser halb gar, kühlt sie in kaltem Wasser ab, schält sie recht glatt und stutzt die Stiele halb ab. Die Muskateller-Birnen läßt man ganz, während man die Beurré-blancs in Hälften schneidet. Hierauf kocht man die Birnen in Wasser mit etwas Citronensaft vollends gar, legt sie in kaltes Wasser und läßt sie auf einem Sieb abtropfen. Auf je 1 Pfund Frucht kocht man 1 Pfund Zucker mit Wasser auf, läßt die Birnen darin aufkochen, schäumt sie aus und vollendet sie in 4 Tagen (siehe Seite 652).

1629. Wallnüsse in Zucker.

Die Wallnüsse werden im Anfang des Monats Juli, wo sie ausgewachsen, aber innen noch weich sind, gepflückt, mit einer Nadel hin und wieder durchstochen und 6—8 Tage lang in Wasser, welches man täglich dreimal erneuert, gewässert. Hierauf läßt man sie in kochendem Wasser mit etwas Salz weich werden, in kaltem Wasser noch einige Tage wässern und alsdann auf einem Sieb abtropfen. Nun kocht man auf 1 Pfund Nüsse 1 Pfund Zucker mit Wasser auf, schäumt ihn, läßt die Nüsse darin einmal aufkochen, thut sie in einen Napf, gießt den Zucker darüber und läßt sie mit Papier zugedeckt bis zum anderen Tage stehen. Nachdem man den Zucker 3 Tage hinter einander aufgekocht, ausgeschäumt und wieder über die Nüsse gegossen, kocht man diese am fünften Tage mit dem Zucker einige Male auf, läßt sie abtropfen, packt sie in Gläser, kocht den Zucker zu einem dickflüssigen Syrup ein und gießt ihn über die Nüsse, die reichlich davon bedeckt sein müssen. Wäre dies nicht der Fall, so muß man noch etwas Zucker mit wenigem Wasser ebenso dick einkochen und mit dem Zucker der Nüsse vermischen. In der Regel besteckt man die Nüsse mit Nelken und Zimmetstückchen, da sie aber dadurch unansehnlich werden, thut man besser, Nelken und Zimmet am zweiten oder dritten Tage mit dem Zucker zu kochen und ihn durch ein Tuch über die Nüsse zu gießen.

IV. Vom Einmachen der Früchte in Franzbranntwein.

Am besten eignen sich dazu Steinfrüchte, wie Aprikosen, Pfirsiche, Reine Clauden, Mirabellen und Kirschen, von den Kernfrüchten Birnen und Quitten. Die Früchte werden entweder ganz und ungeschält, oder in Hälften geschnitten, wie in den vorhergehenden Nummern angegeben, so lange in kochend heißem Wasser an der Seite des Feuers gelassen, bis sie anfangen, dem Druck des Fingers nachzugeben, ohne jedoch zu weich zu werden. Dann kocht man auf je 1 Pfund Frucht ¾ Pfund Zucker leicht ein, läßt die Früchte ein Paar Mal darin aufkochen, nimmt den entstehenden Schaum rein ab, legt die Früchte in passende reine Näpfe und gießt den kochenden Zucker darüber. Man befolgt nun weiter das in der Einleitung dieses Artikels angegebene Verfahren. Wenn man am letzten Tage die Früchte nochmals mit dem Zucker aufgekocht und diesen dann zu einem dickflüssigen Syrup eingekocht hat, läßt man ihn kalt werden, vermischt ihn mit einer gleichen Menge, auf 1 Pfund Zucker ein Quart des besten Franzbranntweins, preßt ihn durch ein Tuch und gießt ihn über die in Gläser gepackten Früchte. Etwas anders behandelt man die Kirschen.

1630. Kirschen in Franzbranntwein.

Nachdem man die Stiele von schönen Glaskirschen zur Hälfte abgeschnitten, legt man diese mit Zimmet und Nelken in weithalsige Flaschen, vermischt auf jedes Pfund Frucht 12 Loth Zucker mit ⅛ Quart Franzbranntwein, gießt ihn über die Kirschen, pfropft die Flaschen mit passenden Propfen fest zu, überbindet sie mit Bindfaden und läßt sie in der Sonne einige Wochen destilliren.

1631. Quitten in Franzbranntwein.

Die Quitten, am besten Birnenquitten, werden geschält, je nach der Größe in 8 oder mehr Theile geschnitten, von denen man das Kernhaus entfernt, und in kaltes Wasser geworfen. Hierauf läßt man die Quitten in kochendem Wasser gut weich werden und auf einem Sieb rein abtropfen. Auf 1 Pfund Quitten wiegt man ¾ Pfund Zucker ab, kocht diesen nicht zu dick ein und vollendet die Quitten in der Seite 652 angegebenen Art in 3 Tagen. Nachdem man beim letzten Male den Zucker zur gehörigen Dicke (zum ersten Grade) eingekocht, läßt man ihn erkal=

ten, vermischt ihn mit gleicher Menge starken Franzbranntwein und gießt die Mischung über die in Gläser gepackten Quitten.

V. Vom Einmachen der Frucht-Gelées (spr. Schelch).

1632. Johannisbeer-Gelée.

Man preßt den Saft der Johannisbeeren roh, oder nachdem man sie aufgekocht, durch ein Sieb (siehe Nr. 1606) und filtrirt ihn, wenn man ihn recht klar haben will, durch einen Filzbeutel. Dann kocht man auf je 1 Pfund Frucht ¾—1 Pfund Zucker mit Wasser zum Bruch, schüttet den Johannisbeersaft hinein, läßt ihn aufkochen und dann an der Seite des Feuers unter beständigem Ausschäumen einkochen, bis er breit und schwer vom Löffel fällt, und füllt die Gelée sodann gleich in Gläser. Es ist hierbei wichtig, den richtigen Punkt des Einkochens genau zu treffen, indem der Saft, sowohl wenn er zu wenig, als auch, wenn er zu sehr eingekocht wird, dünn bleibt. Man kann daher, um sicherer zu gehen, während des Einkochens ab und zu einen Tropfen von dem Saft auf einen Teller fallen lassen. Sobald dieser nicht mehr auseinander läuft und anfängt, zu geliren, ist die Gelée genug gekocht.

1633. Rohe Johannisbeer-Gelée.

Den roh ausgepreßten Saft von halb rothen und halb weißen Johannisbeeren filtrirt man, damit er recht klar wird, durch einen Filzbeutel und wiegt zu 1 Pfund Saft 1¼ Pfund gestoßenen und fein gesiebten Zucker ab. Dann rührt man den Saft in einem Porzellannapf mit einem reinen Holz- oder silbernen Löffel, indem man alle 5 Minuten einen Eßlöffel voll Zucker hinzufügt, etwa anderthalb Stunden lang ununterbrochen und füllt ihn in Gläser. Diese Gelée muß bald verbraucht werden, da sie sich nicht lange hält.

1634. Himbeer-Gelée.

Da die Himbeeren weniger Gallertstoffe enthalten, so mischt man auf zwei Theile Himbeeren einen Theil rothe oder weiße Johannisbeeren hinzu. Der Saft wird roh oder aufgekocht ausgepreßt und mit ¾—1 Pfd. Zucker auf je 1 Pfund Saft wie in Nr. 1632 beendet.

1635. Preiselbeer-Gelée.

Nachdem man die Preiselbeeren verlesen und gewaschen, läßt man sie auf nicht zu starkem Feuer einige Male aufkochen und schüttet sie

auf ein aufgespanntes Tuch. Den durchgelaufenen Saft wiegt man, nimmt auf je 1 Pfund Saft ¾ Pfund Zucker und beendet die Gelée, wie in Nr. 1632.

1636. Aepfel-Gelée.

Man verwendet dazu Reinetten oder Borsdorfer Aepfel, schneidet sie in Viertel, läßt sie ungeschält in einem kupfernen oder messingnen Kessel mit so vielem Wasser, daß sie davon bedeckt sind, und dem Saft von 2 Citronen beinahe weich kochen und schüttet sie auf ein aufgespanntes Tuch. Den durchgelaufenen Saft läßt man einige Zeit stehen, gießt ihn klar von dem Bodensatz in einen kupfernen Kessel, thut harten Zucker, den man in kleine Stücke schlägt, hinein (auf 1 Pfund Saft ¾ Pfund Zucker) und läßt den Saft unter fleißigem Ausschäumen so rasch wie möglich einkochen, bis er breit und gallertartig vom hinein getauchten Löffel fällt. Dann füllt man die Gelée heiß in Gläser. Um sie recht weiß zu erhalten, kann man die Aepfel schälen und den gewonnenen Saft durch einen Filzbeutel filtriren.

1637. Quitten-Gelée.

Die Quitten werden mit einem Tuch rein abgewischt, in Stücke geschnitten und weiter, wie die Aepfel in der vorigen Nummer behandelt.

VI. Vom Einmachen der Frucht-Marmeladen und Muße.

1638. Himbeer-Marmelade.

Recht reife Himbeeren streicht man durch ein Sieb, wiegt auf jedes Pfund durchgestrichenem Himbeer-Püree ¾ Pfund Zucker ab, kocht ihn mit Wasser in einem unverzinnten Geschirr bis zum Bruch, schüttet die durchgestrichenen Himbeeren hinzu, kocht die Marmelade ein, bis sie breit vom Löffel fällt, und füllt sie heiß in Gläser. Statt den Zucker zum Bruch zu kochen, kann man ihn fein gestoßen mit dem Himbeer-Püree vermischen und dies dann wie oben einkochen. Das Rühren muß man mit einem breiten, recht scharfen Holzlöffel bewerkstelligen und dabei sehr aufmerksam verfahren, weil die Frucht-Marmeladen sehr leicht anbrennen.

1639. Erdbeer-Marmelade.

Man bereitet sie mit durch ein feines Sieb gestrichenen Erdbeeren, wie die Himbeer-Marmelade in Nr. 1638.

1640. Johannisbeer-Marmelade.

Auch bei dieser ist die Bereitung wie in Nr. 1638.

1641. Kirsch-Marmelade.

Die Kerne der ausgesteinten sauren Kirschen stößt man fein, kocht sie mit etwas Wasser aus und gießt dies durch ein Sieb zu den Kirschen, die man damit weich kocht und durch ein Sieb streicht. Auf jedes Pfund Kirsch-Püree nimmt man ¾ Pfund Zucker und beendet die Marmelade wie in Nr. 1638. Auf eine andere Art kocht man die ausgesteinten Kirschen in ihrem Saft mit Zucker (man nimmt auf 3 Pfund Kirschen etwa 1 Pfund Zucker) weich und so weit ein, bis sie dick und breit vom Löffel fallen. Dann fügt man die von der Haut befreiten Kirschkerne und nach Belieben etwas feingehackte Citronenschale hinzu, kocht damit die Marmelade noch ein wenig und füllt sie heiß in Gläser oder Steintöpfe.

1642. Kirschmuß ohne Zucker.

Die entsteinten Kirschen werden unter fortwährendem Rühren in ihrem eignen Saft weich und so kurz eingekocht, daß man den Löffel umkehren kann, ohne daß das Muß heraus fällt. Während des Einkochens fügt man etwas Wasser, in welchem man die zerstoßenen Kirschkerne hat heiß ausziehen lassen, durch ein Sieb zu dem Muß, oder man häutet die aus den Schalen genommenen Kerne ab und fügt sie nebst etwas fein gehackter Citronenschale zu dem Muß, welches man in Steintöpfe füllt. Diese läßt man im nicht zu warmen Ofen von oben etwas betrocknen und bindet sie mit Blase oder Papier zu.

1643. Pflaumenmuß.

Auf einen halben Scheffel ausgesteinte Pflaumen nimmt man 2 Loth Gewürznelken, einige Stangen Zimmet und nach Belieben Citronenschale. Man kocht die Pflaumen auf nicht zu starkem Feuer unter fortwährendem Rühren zu einem dicken Muß ein, welches so steif sein muß, daß aus dem damit angefüllten Löffel, beim Umdrehen desselben kein Muß herausfällt. Sobald das Muß anfängt sich zu verdicken, muß man das Feuer schwächer werden lassen und wenn das Muß fertig ist, es ganz entfernen, worauf man es in Steintöpfe füllt. Man kann auch von den Stielen gepflückte Fliederbeeren aufkochen, den Saft durch ein Tuch pressen und ihn zu den Pflaumen gießen. Ebenso kocht man in manchen

Gegenden Wallnüsse mit der grünen Schale einige Zeit in dem Pflaumenmuß und nimmt sie dann wieder heraus. Die bis zum Rand mit dem Muß angefüllten Töpfe läßt man im Brat- oder Backofen von oben betrocknen und bindet sie nach dem Erkalten mit Papier zu.

1644. Muß von geschälten Pflaumen.

Die Pflaumen werden geschält, entsteint und mit Zucker (auf 1 Pfd. Pflaumen 12—16 Loth) auf gelindem Feuer unter öfterem Rühren weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Dann kocht man das durchgestrichene Muß dick ein und füllt es heiß in Gläser oder Töpfe. Die Marmelade von grünen Pflaumen (Reine Claude) bereitet man ebenso, nimmt aber ¾ Pfund Zucker auf 1 Pfund Frucht.

1645. Fliedermuß.

Man pflückt die Flieder- oder Hollunderbeeren von den Stielen, läßt sie in einem unverzinnten Kessel auf gelindem Feuer ein paar Mal aufkochen, preßt sie durch ein Tuch und kocht den Saft unter fortwährendem Rühren zu einem dicken Syrup ein, den man in kleine Steintöpfe füllt und nach dem Erkalten mit Papier zubindet.

1646. Aprikosen-Marmelade.

Man streicht die recht reifen und von den Steinen befreiten Aprikosen durch ein Sieb, läßt auf jedes Pfund Frucht ¾ Pfund Zucker mit Wasser zum Bruch kochen, schüttet die durchgestrichenen Aprikosen dazu und kocht die Marmelade unter fortwährendem Rühren ein, bis sie breit vom Löffel fällt. Wären die Aprikosen noch hart, so schneidet man sie in Stücke, läßt sie mit etwas Wasser unter fleißigem Rühren weich kochen und streicht sie dann durch. Nach einer anderen Art werden die Aprikosen geschält, in feine Scheiben geschnitten, in den zum Bruch gekochten Zucker geschüttet und die Marmelade wie oben undurchgestrichen eingekocht.

1647. Quitten-Marmelade.

Die reifen Quitten schneidet man in Viertel, kocht sie mit der Schale in Wasser weich, läßt sie auf einem Sieb abtropfen und streicht sie durch. Nun kocht man auf 1 Pfund Frucht ¾ Pfund Zucker mit Wasser zum Bruch, schüttet das Quittenmuß hinein, beendet es wie in der vorigen Nummer und füllt es heiß in Gläser oder Töpfe. Von dem durchgelaufenen Saft kann man dann Quitten-Gelée bereiten.

1648. Quittenbrod.

Nachdem man die Quitten wie in der vorigen Nummer weich gekocht und durchgestrichen, kocht man auf jedes Pfund Frucht ein Pfund Zucker zum vierten Grad, schüttet die Quitten dazu und kocht sie unter unausgesetztem Rühren zu einem steifen Muß ein, welches man heiß in Papierkapseln füllt und diese im lauwarmen Ofen trocknen läßt. Nach dem Erkalten feuchtet man das Papier von außen mit Wasser an und zieht es von dem Quittenbrod ab, welches man dann in beliebige Stücke schneidet.

VII. Vom Einmachen der Früchte in Essig und Zucker.

1649. Kirschen in Essig.

Nachdem man die Stiele der sauren Kirschen halb abgeschnitten, packt man die Kirschen mit dazwischen gelegten Nelken und Zimmet in Gläser oder Steintöpfe. Dann läßt man Essig, auf 5 Pfund Kirschen etwa 1 Quart, mit Zucker (zu jedem Quart 1—1½ Pfd.) aufkochen und gießt ihn lauwarm über die Kirschen. Am andern Tage kocht man den Essig nochmals auf und gießt ihn heiß über die Kirschen, die man nach dem Erkalten mit Papier oder Blase zubindet.

1650. Pflaumen in Essig.

Nachdem man die Pflaumen mit einem reinen Tuch abgerieben, macht man sie entweder, wie die Kirschen in der vorigen Nummer, roh ein, oder man kocht den Essig mit dem Zimmet, den Nelken und dem Zucker auf, läßt die Pflaumen einige Minuten darin kochen, bis sie aufplatzen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in die Gläser. Den Essig kocht man noch ein wenig ein, schäumt ihn aus und gießt ihn erkaltet über die Pflaumen.

1651. Pflaumen (Zwetschen) auf eine andere Art.

Auf 6 Pfund reife Pflaumen rechnet man 2½ Pfund Zucker, 1 Loth Zimmet, ½ Loth Nelken und 1 Quart nicht zu scharfen Essig, am besten Bieressig. Die Pflaumen werden einzeln mit einem Tuch rein abgerieben und so lange in den mit dem Zucker und den Gewürzen aufgekochten Essig gelegt, bis sie aufplatzen. Damit sie alle gleichmäßig weich werden, legt man nicht zu viel mit einmal hinein. Die weichen Pflaumen läßt man auf einer Schüssel erkalten, packt sie in Gläser und gießt

den Zucker, den man noch etwas eingekocht, nachdem er kalt ist, darüber und bedeckt die Gläser mit einem Tuch oder Papier. Nach acht Tagen gießt man den Zucker von den Pflaumen ab, kocht ihn, so lange er noch Schaum absondert, ein und gießt ihn erkaltet über die Pflaumen. Die Gläser werden mit Papier oder Blase verschlossen und an einem trockenen Ort aufbewahrt.

1652. Pflaumen ohne Schale in Essig.

Man schält die Pflaumen entweder mit dem Messer, oder hält sie in einem Durchschlag so lange in kochendes Wasser, bis man die Haut abziehen kann. Sind alle Pflaumen geschält, so packt man sie in reine Steintöpfe oder Gläser. Inzwischen läßt man zu 4 Pfund Pflaumen ½ Quart Essig mit 1¼ Pfund Zucker, mit ganzem Zimmet und Nelken aufkochen, schäumt ihn rein aus und gießt ihn kalt über die Pflaumen. Diese stellt man (in ihren Töpfen) in einem Gefäß mit kaltem Wasser zum Feuer und läßt sie, sobald das Wasser zu kochen anfängt, noch eine Viertelstunde stehen und im Wasser kalt werden. Nach 8—12 Tagen kocht man den Zucker nochmals auf, gießt ihn kalt über die Pflaumen, die davon bedeckt sein müssen und verschließt die Töpfe mit Papier oder Blase.

1653. Melonen in Essig.

Nachdem man die Melone geschält und in eben solche Stücke, wie in Nr. 1624 geschnitten, legt man sie in einen Napf, kocht auf 2—3 Pfd. Melonen 1 Quart Essig mit 1½ Pfund Zucker auf, gießt ihn über die Melonen und wiederholt dies Verfahren am anderen Tage. Am dritten Tage kocht man den Essig mit den Melonenstücken auf, nimmt diese heraus und legt sie mit Nelken und Zimmet in Gläser. Den Essig kocht man unter fleißigem Schäumen noch ein wenig ein und gießt ihn heiß über die Melonen. Sollte der Essig nach einigen Tagen wieder dünn werden, so kocht man ihn nochmals ein.

1654. Birnen in Essig.

Recht reife Beurré blancs (spr. Böhre blangh) oder Bergamotten schält man, stutzt die Stiele ab, kocht auf 4—5 Pfund Frucht 1 Quart Essig mit 1½ Pfund Zucker auf, und läßt die Birnen darin weich werden. Den Essig kocht man mit Nelken und Zimmet noch ein wenig ein und preßt ihn durch ein Tuch über die Birnen. Dies Verfahren wiederholt man noch 2 Tage hintereinander, überhaupt so lange, als der Essig

sich wieder verdünnt, gießt ihn heiß über die Birnen und bindet diese mit Papier oder Blase zu.

1655. Rothe Birnen in Essig.

Zu 2 Pfund Birnen nimmt man 1 Quart Preiselbeersaft, ½ Pfd. Zucker, Zimmet und Nelken. Zu 1 Quart Saft kocht man etwa zwei Metzen verlesene und gewaschene Preiselbeeren weich, schüttet sie auf ein Tuch und läßt den Saft in einen untergestellten Porzellan-Napf durchlaufen. Die Birnen, die süß und mürbe sein müssen, werden geschält und gewaschen und in dem Preiselbeersaft, den man mit dem Zucker hat aufkochen lassen, nebst den Gewürzen fest zugedeckt weich gekocht. Hierauf nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie erkaltet in Gläser und gießt den Saft, sobald er auch erkaltet ist, darüber. Wäre derselbe nach einigen Tagen dünner geworden, so müßte man ihn nochmals aufkochen, rein ausschäumen und erkaltet über die Birnen gießen. Bei allen Essigfrüchten ist es Hauptbedingung, daß der Zucker reichlich darüber steht und man sie vor dem Verschließen der Gläser mit einem in Rum oder Franzbranntwein getauchten Papier bedeckt.

1656. Aprikosen in Essig.

Die in Hälften geschnittenen und geschälten Aprikosen werden in dem mit Zucker aufgekochten Essig (auf 4 Pfund Frucht ¾ Quart Essig und 1½ Pfund Zucker) einmal aufgekocht und dann wie in Nr. 1653 beendet.

1657. Hagebutten in Essig.

Die Hagebutten werden, wie es in Nr. 1627 angegeben, vorbereitet, in Wasser beinahe weich gekocht, dann auf 2 Pfund Früchte ¾ Quart Essig, 1½ Pfund Zucker nebst Zimmet und Nelken aufgekocht, ausgeschäumt und die Früchte in derselben Art, wie es in den vorhergehenden Nummern beschrieben, fertig gemacht.

1658. Kirsch- oder Paradiesäpfel in Essig und Zucker.

Man reibt die Früchte mit einem reinen Tuche ab, läßt die Stiele daran und kocht sie in dem Essig, den man mit dem Zucker und den Gewürzen aufgekocht und rein ausgeschäumt hat, einige Augenblicke. Nachdem sie erkaltet sind, legt man sie in Gläser und gießt den noch etwas dicker eingekochten Saft darüber. Auf 1 Pfund Früchte rechnet

man ½ Pfund Zucker und ¼ Quart Essig. Nach einigen Tagen muß man den Essig nochmals aufkochen.

VIII. Vom Einmachen der Gemüse in Essig.

1659. Grüne Bohnen in Essig und Zucker.

Man nimmt dazu kleine, junge Bohnen, zieht sie ab, kocht sie in vielem Wasser mit etwas Salz in einem unverzinnten Geschirr halb weich, läßt sie in kaltem Wasser abkühlen und auf einem Sieb abtropfen. Dann kocht man auf je 1 Pfund Bohnen ¾ Quart Essig mit ⅜ Pfund Zucker mit Nelken und einigen Stücken Zimmet auf und gießt ihn heiß durch ein Tuch über die Bohnen. Am andern Tage wiederholt man dies Verfahren. Am dritten Tage läßt man die Bohnen einmal in dem Essig aufkochen, packt sie in Gläser und übergießt sie mit dem noch etwas eingekochten Essig.

1660. Gurken mit Essig und Zucker.

Recht große geschälte Schlangengurken theilt man der Länge nach in Viertel, entfernt die Kerne und schneidet jedes Viertel in beliebig große Stücke, die man rundlich zustutzt. Dann läßt man die Gurken in Wasser mit etwas Salz einmal aufkochen und auf einem Sieb abtropfen. Auf 4 Pfund Gurken kocht man 1 Quart Essig mit 1—1½ Pfund Zucker auf und gießt dies über die Gurken, welche man mit Nelken, Zimmet und nach Belieben mit etwas Ingwer in Gläser gelegt hat. Nach 4—5 Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn nochmals aus, schäumt ihn und gießt ihn über die Gurken, die reichlich davon bedeckt sein müssen.

1661. Eine andere Art Zucker-Gurken.

Zu 2 Pfund Gurken verwendet man 1½ Pfund Zucker, ¼ Quart Essig, ½ Loth ganzen Zimmet, ½ Loth Nelken, 1 Quentchen weiße Pfefferkörner und einige Stücke Ingwer. Nachdem man die Gurken wie in der vorigen Nummer vorbereitet und geschnitten hat, läßt man sie in gewöhnlichem Essig halb weich kochen und dann in dem Zucker, den man mit dem Essig und den Gewürzen aufgekocht, noch einige Minuten kochen. Hierauf legt man sie in die Gläser und gießt den noch etwas eingekochten Zucker und Essig lauwarm darüber. Nach einigen Tagen wird die Brühe nochmals aufgekocht und ausgeschäumt über die Gurken gegossen, die man mit Papier oder Blase verschließt.

1662. Senfgurken.

Nachdem man die Gurken wie in Nr. 1660 vorbereitet und in Salzwasser einmal aufgekocht hat, legt man sie in einen Napf und gießt so viel guten aufgekochten Weinessig darüber, daß sie reichlich davon bedeckt sind. Am andern Tage gießt man die Gurken auf ein Sieb, legt sie mit einem Paar rothen Pfefferschoten, Schalotten, weißen Senfkörnern, ganzem Pfeffer, etwas Muskatblumen, Rocambolen und Estragonblättern schichtweise in die Gläser oder Töpfe, kocht den Essig auf, schäumt ihn aus und gießt ihn nach dem Verkühlen über die Gurken. Nach 8 Tagen kann man der größeren Sicherheit wegen den Essig nochmals aufkochen, kalt über die Gurken gießen und diese mit Papier oder Blase zubinden.

1663. Ganze Gurken in Essig.

Zu 30 Stück Schlangengurken, die noch keine Kerne haben, rechnet man 1 Pfund Schalotten, 4 Loth weiße Senfkörner, 2 Loth Knoblauch, eine Hand voll Basilikum, Dill und Estragon und einige Schoten spanischen Pfeffer. Die Gurken werden gewaschen, stark gesalzen und nach 48 Stunden mit einem Tuch abgetrocknet. Dann legt man sie mit den oben angegebenen Ingredienzien schichtweise, dicht an einander in einen Steintopf und gießt so viel kochenden Weinessig dazu, daß sie davon bedeckt sind. Nach 14 Tagen wird der Essig nochmals aufgekocht und über die Gurken gegossen, die nach 6 Wochen verbraucht werden können.

1664. Pfeffergurken.

Man nimmt dazu kleine, recht grüne, höchstens einen Finger lange Gurken, reibt sie in einem Tuch mit Salz ab, wäscht sie, trocknet sie rein ab und legt sie in einen irdenen Napf. Dann kocht man Essig mit Salz und ganzem Pfeffer auf und gießt ihn über die Gurken, die reichlich davon bedeckt sein müssen. Am anderen Tage kocht man den Essig um den vierten Theil ein und gießt ihn über die Gurken, indem man so viel frischen Essig hinzufügt, als eingekocht ist. Am dritten Tage läßt man die Gurken mit dem Essig in einem unverzinnten Kessel verdeckt auf nicht zu starkem Feuer kochend heiß werden, gießt sie in einen Napf und läßt sie einige Tage stehen, bis sie grün sind. Dann packt man sie mit Pfeffer, Muskatblumen, Pfefferschoten und Estragonblättern in Gläser und gießt frischen, aufgekochten Essig darüber. Nachdem man die Gläser mit Papier zugebunden, verwahrt man sie an einem trocknen Ort.

1665. Grüne Bohnen in Essig.

Die kleinen Perlbohnen eignen sich dazu am besten. Sie werden, nachdem man sie von den Fäden befreit, in kochendem Wasser mit Salz einmal aufgekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, abgetrocknet und weiter wie die Pfeffergurken behandelt.

1666. Champignons (spr. Schampinjongh) und Steinpilze in Essig.

Die Champignons werden gewaschen, von den Schalen befreit, oder, wenn sie recht weiß sind, nur mit Salz und Essig abgerieben, in Wasser mit Salz ein paar Mal aufgekocht und auf ein Sieb gegossen. Hierauf kocht man scharfen Essig mit Pfeffer, Nelken, Estragonblättern, Schalotten und Muskatblumen auf, läßt ihn etwas abkühlen und gießt ihn durch ein Sieb über die Champignons, die man nach einigen Tagen in Gläser legt und mit dem nochmals aufgekochten Essig übergießt. Die Steinpilze werden ebenso gemacht, müssen aber geschält werden.

1667. Perlzwiebeln in Essig.

Man reibt die Perlzwiebeln in einem Tuch ab, wäscht sie und läßt sie entweder in Salzwasser einmal aufkochen und dann abtropfen, oder man legt sie roh in die Gläser und übergießt sie mit weißem Essig, den man mit etwas weißem Pfeffer, einem Lorbeerblatt und nach Belieben mit etwas Muskatblumen aufgekocht und durch ein Sieb gegossen hat.

1668. Türkischer Weizen.

Die Kolben des türkischen Weizens müssen noch jung und nicht dicker, wie der kleine Finger sein. Sie werden von den Blättern befreit, gewaschen, in gesalzenem Wasser ein Mal aufgekocht und weiter wie die Perlzwiebeln behandelt. Um Mohrrüben, Blumenkohl, Sellerie und andere Gemüse in Essig einzulegen, werden sie geputzt, in beliebige Stücke geschnitten und in gesalzenem Wasser gar, aber nicht zu weich gekocht. Die weitere Behandlung ist wie bei den Perlzwiebeln in Nr. 1667.

1669. Rothe Rüben.

Die Bereitungsart ist unter Nr. 986, Seite 428, angegeben.

IX. Vom Einmachen der Gemüse mit Salz, oder vom Trocknen derselben.

Beim Einmachen der Gemüse mit Salz befolgt man zwei Methoden, indem man sie roh mit Salz vermengt, mit dazwischen gestreutem Salz fest in einen Steintopf oder in ein reines Faß einpackt, mit einem hölzernen Deckel bedeckt und diesen mit einem Stein beschwert, oder man läßt die Gemüse einmal in gesalzenem Wasser aufkochen, packt sie in die Gefäße und übergießt sie mit einer starken gekochten Salzlake. Diese kocht man in einigen Tagen nochmals auf, indem man frisches Salz hinzufügt und gießt sie erkaltet über die Gemüse. Um die in Salz aufbewahrten Gemüse zu kochen, setzt man sie Abends zuvor mit reichlichem Wasser zum Feuer, läßt sie 1 Stunde kochen, gießt sie auf einen Durchschlag und schüttet sie in kaltes Wasser, in welchem sie bis zum andern Tage bleiben. Dann setzt man sie mit frischem Wasser und Butter oder Fett zum Feuer, läßt sie vollends weich kochen und beendet sie wie die frischen Gemüse.

1670. Grüne Erbsen in Salz einzumachen.

Recht frische grüne Erbsen, welche weder zu fein, noch zu grob sein dürfen, vermischt man roh mit Salz (auf 1 Pfund Erbsen ¼ Pfund Salz), füllt sie recht fest in weithalsige Flaschen, verschließt diese mit passenden Pfropfen und verwahrt sie in einem kalten Keller.

1671. Grüne Bohnen in Salz einzumachen.

Die von den Fäden befreiten jungen grünen Bohnen schneidet man entweder fein oder in zolllange Stücke, je nachdem sie zu Schneide- oder Brechbohnen bestimmt sind, streut auf den Boden eines Steintopfes oder eines Fasses eine Lage Salz, schichtet die Bohnen, welche man mit Salz gemengt hat, mit dazwischen gestreutem Salz fest hinein, bedeckt sie mit einem Holzdeckel und beschwert diesen mit einem Stein. Nach einigen Tagen füllt man, da die Bohnen bedeutend zusammen fallen, das Faß von Neuem mit Bohnen und Salz und bedeckt es mit dem Deckel und dem Stein. Nach 10—14 Tagen nimmt man beide, so wie die Haut, welche sich etwa gebildet, von den Bohnen ab, bedeckt diese mit einem leinenen Tuch, legt den Deckel und den Stein darüber und verwahrt die Bohnen an einem kühlen Ort. Von Zeit zu Zeit reinigt man das Tuch, sowie den Deckel und Stein. Man blanchirt die Bohnen auch ein wenig in kochendem Salzwasser und übergießt sie mit einer Salzlake.

1672. Salzgurken (saure Gurken).

Man verwendet dazu recht glatte, nicht zu große Gurken, wäscht sie rein ab und schichtet sie mit Weinblättern, Dillstauden und Blättern von sauren Kirschen in ein eichenes Faß. Dann kocht man auf einen Anker Gurken 14 Quart Wasser mit etwa 2 Pfund Salz auf und gießt es kochend über die Gurken. Nach einigen Tagen kocht man das Wasser nochmals auf und gießt es heiß über die Gurken. Hierauf verschließt man das Faß. Nach etwa 3 Wochen sind die Gurken gut.

1673. Sauerkohl.

Nachdem man die äußeren losen Blätter von recht festem Weißkohl entfernt, schneidet man die Strünke, so wie die groben Blattrippen heraus und hobelt den Kohl auf einem Kohlhobel, oder schneidet ihn mit dem Messer fein. Hierauf mengt man ihn mit Salz und stampft ihn mit einer Holzkeule fest in ein eichenes Faß, dessen Boden man mit Kohlblättern bedeckt hat. Nach Belieben kann man Borsdorfer Aepfel, unreife Weintrauben oder Kümmel dazwischen packen. Nun bedeckt man den Kohl mit einer Lage Kohlblätter und einem reinen Tuch, so wie mit einem Holzdeckel, den man mit Steinen beschwert. Nachdem der Kohl an einem Ort von gemäßigter Temperatur in Gährung gekommen, verwahrt man ihn in einem kalten Keller. Zu einem Eimer voll Kohl verwendet man eine Hand voll Salz. Erzeugt sich nicht genug Brühe, so kocht man Wasser mit Salz auf und gießt es über den Kohl.

1674. Krebsschwänze in Salz aufzubewahren.

Die Krebse werden in kochendem Wasser mit Salz abgekocht, die Schwänze aus den Schalen gebrochen, beputzt und in Gläser oder Steintöpfe gepackt. Dann kocht man Wasser mit so vielem Salz auf, daß, wenn diese Lake erkaltet ist, sich oben eine Decke von krystallisirtem Salz bildet. Diese Lake gießt man kalt über die Krebsschwänze, läßt sie einige Tage stehen, gießt die Lake ab und eine frische, wie oben bereitete über die Krebsschwänze, die man mit Blase verbindet und an einem kühlen Ort verwahrt. Beim Gebrauch wässert man die Krebsschwänze mehrere Stunden in kaltem Wasser, welches man öfter erneuert, bis sie nicht mehr salzig sind.

1675. Grüne Erbsen und Bohnen zu trocknen.

Man blanchirt die vorbereiteten Gemüse einige Minuten in gesalzenem kochendem Wasser, kühlt sie ab, trocknet sie auf einem Tuch ab, läßt sie im nur mäßig heißen Ofen langsam trocknen und bewahrt sie in Beuteln an einem trockenen Ort. Will man die Gemüse verwenden, so weicht man sie 24 Stunden in weichem Wasser, kocht sie in eben solchem Wasser langsam weich und vollendet sie, wie die frischen Gemüse.

Dreiundzwanzigster Abschnitt.

Von der Bereitung verschiedener Essige.

1676. Estragon-Essig.

Man thut Estragonblätter, die man von den Stielen gepflückt, mit einigen Pfefferschoten, Schalotten, Rocambole und einem paar Blätter Krausemünze in eine Flasche, füllt diese mit gutem Weinessig, verschließt sie fest und läßt den Essig an der Sonne einige Wochen destilliren. Dann gießt man ihn durch ein Tuch und füllt ihn in Fläschchen, die man fest zukorkt.

1677. Veilchen- oder Rosen-Essig.

Man thut eine hinlängliche Menge Veilchen- oder Rosenblätter in eine Flasche, übergießt sie mit scharfem Essig und läßt sie fest verschlossen in der Sonne destilliren. Hierauf wird der Essig durch ein Tuch gegossen und in fest zugepfropften Flaschen verwahrt.

1678. Gewürz-Essig.

Verschiedene Gewürze, wie Muskatnüsse, Nelken, englische Gewürze, weißen Pfeffer und Senfkörner, stößt man nicht zu fein, thut sie mit einigen Schalotten und Pfefferschoten in eine Flasche, übergießt sie mit scharfem Essig und läßt das Ganze fest verschlossen an der Sonne destilliren. Man gießt den Essig klar ab und durch ein Tuch und füllt ihn in Flaschen, die man fest zupfropft.

1679. Himbeer-Essig.

Man zerdrückt die reifen Himbeeren mit einem Löffel, thut sie in eine Flasche und gießt auf ¼ Metze Himbeeren 1 Quart Wein-Essig darüber. Nachdem man die Flasche fest verschlossen, läßt man sie in der Sonne oder an einem warmen Ort destilliren, gießt den Essig durch ein Tuch und füllt ihn in Flaschen. Man kann auch den durchgegossenen Essig mit Zucker aufkochen (auf 1 Quart Essig 1 Pfund Zucker) und ihn dann in die Flaschen füllen. Man benutzt den Himbeer-Essig, um Limonade davon zu bereiten.

Vierundzwanzigster Abschnitt.

Von den warmen und kalten Getränken.

1680. Vom Kaffee und dessen Bereitung, so wie von den Kaffee-Surrogaten.

Von den verschiedenen, im Handel vorkommenden Kaffee-Arten nimmt der Mocca die erste Stelle ein. Er hat das feinste Aroma, ist aber auch am theuersten und der am meisten das Blut aufregende, weshalb man ihn auch häufig mit milderen Kaffee-Sorten, wie Java oder Minado zur Hälfte vermischt. Die beiden letztgenannten Sorten sind auch, wenn man sie rein und ungefärbt erhält, die am meisten gebräuchlichen, weniger gut ist der Domingo, am schlechtesten aber der Brasil. Bei der Vorbereitung des Kaffees ist vor allen Dingen ein sorgfältiges und aufmerksames Verlesen desselben erforderlich. Alle Unreinigkeit, Steine und verdorbene Bohnen müssen entfernt werden, indem ein Paar schlechte Bohnen oft dem besten Kaffee einen unangenehmen Geschmack geben. Sehr zu empfehlen ist ferner das Waschen des Kaffees. Man übergießt ihn zu diesem Zweck mit kaltem Wasser, reibt ihn tüchtig zwischen den Händen und schüttet ihn schnell auf einen Durchschlag. Nachdem er rein abgetropft ist, breitet man ihn auf einem reinen Tuch aus und läßt ihn an einem trockenen Orte oder an der Sonne vollständig trocken werden. Beim Brennen des Kaffees bedient man sich einer von Eisenblech verfertigten Kaffeetrommel, die in der Regel für 1—2 Pfund groß genug

ist. Nachdem man den Kaffee in die Trommel geschüttet, dreht man diese über einem lebhaften Feuer, wozu man ganz klein gespaltenes Holz verwendet, und schüttelt in kurzen Zwischenräumen den Kaffee in der Trommel tüchtig durch, damit er sich gleichmäßig brennt. Hat derselbe eine schöne braune Farbe erreicht und läßt sich die Kaffeebohne leicht durchbrechen, so schüttelt man die Trommel noch kurze Zeit, nachdem man sie vom Feuer genommen, tüchtig durch, schüttet den Kaffee auf eine flache Schüssel und läßt ihn unter öfterem Umrühren erkalten. Gut gebrannter Kaffee darf weder zu hell noch zu dunkel sein, indem im ersteren Fall das davon bereitete Getränk einen faden, im zweiten aber einen branstigen Geschmack erhalten würde. Nachdem der Kaffee gebrannt ist, verwahrt man ihn in einer festverschlossenen Blechbüchse. Zum Mahlen des Kaffees bedient man sich einer scharfen und nicht zu weit gestellten Kaffeemühle, da der Kaffee, je feiner er gemahlen ist, desto eher auszieht und auch klarer wird.

Bei der Bereitung eines starken Kaffees rechnet man 1 Loth, bei einer größeren Personenzahl etwas weniger auf die Tasse. Man bereitet den Kaffee auf zweierlei Art, indem man ihn entweder mit kochendem Wasser in der Kanne an der Seite des Feuers ziehen, nicht kochen läßt, bis er klar geworden, oder ihn durch eine Kaffeemaschine durch Löschpapier filtrirt, d. h. nach und nach das kochende Wasser über den Kaffee gießt. Der Wohlgeschmack des Kaffees wird durch Sahne oder gute Milch bedeutend erhöht, auch ist es in manchen Gegenden Sitte, denselben mit einigen Eigelben, die mit Wasser oder Milch klar gerührt sind, abzuziehen.

1681. Eis-Kaffee.

Es ist dies im Sommer ein sehr erfrischendes Getränk, welches man aber auch bei Bällen oder Abendgesellschaften geben kann. Man kocht so viel Tassen Kaffee, als Personen sind; indem man gut 1 Loth Kaffee auf die Person rechnet, läßt in demselben den Zucker (etwa 2 Loth auf die Tasse) schmelzen, gießt den Kaffee in eine Eisbüchse oder in ein anderes Geschirr, welches man mit einem Deckel fest verschließen kann, und setzt dies in einen Eimer, wie es bei der Bereitung des Gefrorenen, Seite 630, angegeben, mit Eis und Salz ein, läßt aber den Kaffee erkalten, ohne die Büchse zu drehen. In einer anderen Büchse, die man gleichfalls mit Eis und Salz eingesetzt, thut man gute Sahne, auf jede Tasse etwa 2 Eßlöffel voll, und läßt diese, indem man die Büchse dreht, gefrieren. Beim Serviren füllt man den Kaffee in die Tassen und thut

in jede einen guten Löffel voll gefrorner Sahne, die man jedoch nicht mit dem Kaffee umrührt.

1682. Roggen-Kaffee.

Aus Sparsamkeit, besonders aber aus Gesundheitsrücksichten (bei homöopathischen Kuren), ersetzt man den Kaffee durch Surrogate, von denen der Roggenkaffee am meisten zu empfehlen ist. Man verliest den Roggen sorgfältig, reibt ihn in warmem Wasser tüchtig zwischen den Händen und spült ihn noch einige Mal mit kaltem Wasser ab. Dann setzt man ihn mit reichlichem Wasser zum Feuer, läßt ihn ½ Stunde kochen, schüttet ihn zum Abtropfen auf ein Sieb und trocknet ihn auf einem reinen Tuch an einem warmen Ort oder in der Sonne. Nun brennt man ihn, wie den Kaffee, weder zu hell noch zu dunkel und kocht ihn, entweder mit Kaffee vermischt oder auch ohne denselben, indem man ihn, nachdem er auf einer Kaffeemühle gemahlen ist, in der Kanne mit kochendem Wasser an der Seite des Feuers nur ziehen, nicht kochen läßt, weil er sonst trübe und abschmeckend würde.

1683. Gersten-Kaffee.

Man läßt gute Gerste in einem Faß mit Wasser im Sommer 36, im Winter aber 48 Stunden stehen. Hierauf gießt man sie ab, schüttet sie auf ein reines Brett, oder auch wohl in eine hölzerne Molle, etwa einen Fuß hoch übereinander und läßt sie keimen, wobei man sie jedoch täglich einmal gut umrühren muß. Sind die Keime etwa einmal so lang, als das Korn, so breitet man die Gerste auf Brettern auseinander und läßt sie an der Luft trocknen. Ist dies geschehen, so brennt man die Gerste, wie den Roggen in der vorigen Nummer und verwendet sie, mit Kaffee vermischt, oder auch allein.

1684. Kaffee von Mohr- oder Runkelrüben.

Beide Rübensorten werden sauber gewaschen und in feine Würfel geschnitten, die man an der Luft oder im erkalteten Ofen trocknet. Sie werden dann in der Kaffeetrommel nicht zu dunkel gebrannt und noch heiß gemahlen. Man drückt sie hierauf fest in Blechbüchsen oder Steintöpfe und verschließt diese gut mit Papier bis zum Gebrauch.

1685. Eichel-Kaffee.

Dieser Kaffee ist besonders Kindern, die an Drüsenkrankheiten leiden, zu empfehlen. Sobald die Eicheln völlig reif sind, läßt man sie sammeln,

befreit sie von der äußeren grünen Schale und schneidet sie in 4 Theile. Hierauf thut man sie in kochendes Wasser und läßt sie 10—12 Stunden darin stehen, um ihnen den scharfen Geschmack zu nehmen. Nachdem man sie sodann abgegossen und im mäßig heißen Ofen getrocknet hat, brennt man sie entweder sogleich, wie den Kaffee, oder man bewahrt sie in einem Sack, um sie je nach dem Gebrauch zu brennen und zu mahlen. Gekocht werden sie wie der Kaffee in Nr. 1680.

1686. Von der Zubereitung des Thees.

Die beliebteste Sorte ist der schwarze Thee, theils weil er ein schöneres und milderes Aroma hat, als der grüne, aber auch bei weitem weniger aufregt und in's Blut geht, als letzterer. Auch haben neuere Untersuchungen erwiesen, daß viele der im Handel vorkommenden grünen Thees durch kohlensaures Kupfer gefärbt werden, und also eine schädliche Einwirkung auf die Gesundheit ausüben müssen.

Zur Bereitung des Thees eignet sich weiches Wasser besser, als hartes. Man spült zuerst die Theekanne mit heißem Wasser aus, thut den Thee, auf jede Person 2 Theelöffel voll, in die Kanne, gießt einige Löffel kochendes Wasser darüber, läßt den Thee 8—10 Minuten auf der heißen Stelle ziehen und gießt dann die Theekanne voll kochendes Wasser. Will man den Thee nochmals nachbrühen, so verwendet man nur kochendes Wasser.

1687. Milch-Chocolade.

Je nachdem man sie schwächer oder stärker haben will, nimmt man auf eine Tasse (etwa ⅛ Quart) Milch 1—2 Loth Chocolade, läßt die Milch aufkochen, schüttet die geriebene Chocolade hinein und läßt sie unter fortwährendem Quirlen aufkochen. Dann thut man den nöthigen Zucker hinein und quirlt die Chocolade an der Seite des Feuers noch einige Zeit, bis sie recht schaumig ist. Will man die Chocolade mit Eiern abziehen, so nimmt man auf 3—4 Tassen ein Ei, rührt das Gelbe der Eier mit etwas Milch klar und gießt es durch ein Sieb. Sobald die Chocolade mit der Milch aufgekocht, gießt man sie unter tüchtigem Quirlen zu den Eiern und quirlt sie, ohne sie weiter kochen zu lassen, bis sie recht schaumig ist. Wenn man die Chocolade nicht mit Eiern abzieht, so kann man sie, ehe man sie in die Tassen füllt, mit etwas fest geschlagener Sahne vermischen, oder die Chocolade erst in Tassen füllen und dann auf jede einen Löffel Schlagsahne legen.

1688. Wasser-Chocolade.

Wenn man die Chocolade mit Wasser kochen will, so muß man auf jede Tasse wenigstens 2 Loth Chocolade nehmen. Man schüttet, nachdem das Wasser kocht, die geriebene Chocolade hinein, läßt sie unter fortwährendem Quirlen ein Mal aufkochen und quirlt sie dann an der Seite des Feuers, bis sie recht schaumig ist. Auch hier kann man, wenn die Chocolade in Tassen gefüllt ist, einen Löffel voll Schlagsahne auf jede legen.

1689. Warm-Bier.

Man kocht 1 Quart Weißbier mit 6—8 Loth Zucker, einem Stück Zimmet und Citronenschale auf, quirlt 3—4 Eigelbe mit etwas Wasser oder Milch klar, gießt sie durch ein Sieb und zieht das Bier damit ab. Um Eier zu sparen, kann man es mit etwas klar gerührtem Kartoffelmehl, oder noch besser mit einem wenig in Butter weiß geschwitzten Mehl seimig machen, auch etwas Ingwer oder Muskatblume hinzufügen. Man rechnet ¼ Quart Bier auf die Person.

1690. Sprudel-Bier (Flip).

Man quirlt 1 Quart Weißbier mit 4 ganzen Eiern klar, thut ¼ Pfd. Zucker und etwas Citronenschale dazu, schlägt es auf dem Feuer schaumig und mischt ⅛ Quart Rum darunter.

1691. Grog.

Man gießt ¼ Quart Rum auf 14 Loth Zucker und, jenachdem man den Grog stärker oder schwächer haben will ½—¾ Quart kochendes Wasser dazu.

1692. Gewöhnlicher Punsch.

Man thut 1½ Pfund Zucker in eine Terrine, drückt den Saft von 3—4 Citronen durch ein Sieb darüber und gießt 2 Quart kochendes Wasser, so wie ½ Quart Rum oder Arak dazu. Dann läßt man den Punsch verdeckt an der heißen Stelle noch etwas ziehen. Für Damen nimmt man mehr Zucker und Wasser und weniger Rum.

1693. Punsch mit Fruchtsäften.

Zu dem wie in der vorigen Nummer bereiteten Punsch gießt man eine halbe Flasche Ananas-, Erdbeer-, Himbeer- oder Johannisbeer-Syrup, nimmt aber ½ Pfund Zucker weniger.

1694. Wein-Punsch.

Auf 1½— 2 Pfd. Zucker nimmt man 1½ Quart Wasser und etwas Orangen- oder Citronenschale, läßt dies zusammen aufkochen und gießt ½ Quart Arac, eine halbe Flasche Weißwein und eine halbe Flasche Rothwein dazu. Um dem Punsch einen noch besseren Geschmack zu geben, kann man etwas Vanille oder 1 Loth Thee in dem aufgekochten Wasser ausziehen lassen, dies durchgießen und den Punsch wie oben fertig machen.

1695. Mecklenburger Punsch.

Man verwendet dazu: 2 Flaschen Thee, 4 Flaschen Rothwein, 1 Flasche Cognac, 1 Flasche Portwein, ½ Flasche Madeira, 2 Pfd. Zucker, den man in dem kochend heißen Thee schmelzen läßt und ½ Stange Vanille, die man in etwas kochendem Wasser ausgezogen hat. Die Bereitung ist wie in Nr. 1694.

1696. Eier-Punsch.

Man vermischt 4 ganze und 8 gelbe Eier mit 1½ Pfund Zucker, auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben ist, mit dem Saft von drei Citronen, mit einer Flasche Weißwein und einem Quart Wasser. Diese Mischung schlägt man mit der Schneeruthe, oder quirlt sie auf langsamem Feuer, bis sie aufstößt, und gießt ½ Quart Arac hinzu.

1697. Punsch-Extract.

Man läßt 2 Pfund Zucker mit ¼ Quart Wasser und dem Saft einer Citrone aufkochen, schäumt ihn rein aus und kocht ihn zu einem dicken Syrup ein, welchen man nach dem Erkalten mit einer Flasche Arac und dem Saft von 5 Citronen vermischt und in Flaschen füllt, die man fest zupfropft. Will man Punsch von dem Extract bereiten, so nimmt man einen Theil Extract und 3 Theile kochendes Wasser.

1698. Glühwein.

Zu einem Quart Rothwein thut man 1 Stück Zimmet, 5—6 Nelken, die dünn abgeschälte Schale einer Citrone und ½ Pfund Zucker und läßt diese Mischung auf dem Feuer kochend heiß werden, ohne daß sie kocht. Wenn sich ein weißer Schaum auf der Oberfläche zeigt, gießt man den Glühwein durch ein Sieb und füllt ihn in Gläser.

1699. Weinschaum (Sapagon, spr. Sapagongh).

Man bereitet ihn von Weißwein, rührt auf eine Flasche Wein 10 gelbe oder 4—5 ganze, oder 3 ganze und 5 gelbe Eier und 12—14 Lth. Zucker, auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben, klar, gießt den Wein hinzu und schlägt das Ganze mit dem Schneebesen auf schwachem Feuer, bis es aufstößt. Man kann auch halb Weißwein und halb Madeira nehmen.

1700. Brodwasser.

Grobes in Scheiben geschnittenes Brod röstet man auf beiden Seiten braun, gießt Wasser darauf und gießt es nach dem Erkalten durch ein Sieb, um es mit Zucker und, wenn es der Arzt erlaubt, mit Citronensaft oder Wein zu vermischen.

1701. Apfelwasser.

Auf 1 Quart Wasser schneidet man 6—8 Borsdorfer Aepfel in Viertel, befreit sie von den Kerngehäusen und läßt sie ¼ Stunde kochen. Hierauf gießt man das Wasser durch ein Sieb und kocht es, wenn es warm gegen den Husten gebraucht wird, mit Zuckerkandis nochmals auf. Als kaltes Getränk vermischt man es mit Zucker und nach Belieben mit etwas Weißwein.

1702. Gerstenwasser (Tisane).

Man kocht gut verlesene Gerste mit Wasser (auf 12 Loth Gerste 1 Quart Wasser) und einem wenig Citronenschale eine Stunde lang, gießt sie durch ein Tuch und vermischt die Flüssigkeit nach dem Erkalten mit Zucker.

1703. Ein kühlendes Getränk von Gerstenwasser.

Zwei Quart wie oben bereitetes Gerstenwasser vermischt man mit dem Saft von 2 Citronen, 6—8 Eßlöffeln Himbeer- oder Johannisbeersaft und ¼ Quart Rheinwein, thut ⅜ Pfund Zucker, auf dem man etwas Citronenschale abgerieben, und eine Scheibe geröstetes Schwarzbrod dazu, läßt die Mischung einige Stunden stehen, gießt sie durch ein Tuch und verwahrt sie in Flaschen an einem kühlen Ort.

1704. Graupen-, Hafer- oder Reisseim.

Man kocht die gut gereinigten Graupen, Reis oder Hafergrütze mit hinreichendem Wasser 1—2 Stunden lang, streicht die Flüssigkeit durch ein Tuch, kocht sie mit einem wenig Salz, mit Citronensaft und Zucker, auch wohl mit Wein nochmals auf und genießt den Seim warm oder kalt. Einen noch besseren Geschmack erhält er, wenn man mit den Graupen, dem Reis oder der Hafergrütze einige gereinigte große oder kleine Rosinen mitkocht.

1705. Isländisches Moos.

Man brüht 1 Loth Isländisches Moos mit kochendem Wasser ab, kocht es mit ½ Quart Wasser langsam bis auf 2 Tassen ein und preßt die Flüssigkeit durch ein Tuch. Man trinkt sie mit Zucker oder Milch versetzt.

1706. Limonade, Orangeade (spr. Oranghschade).

Man schlägt 12—16 Loth Zucker in Stücke, übergießt ihn mit 1 Quart kaltem Brunnenwasser, drückt den Saft von 2—3 Citronen hinein und thut ein paar Stückchen recht fein abgeschälte Citronenschale dazu. Sobald der Zucker geschmolzen, gießt man die Limonade durch ein Tuch und läßt sie recht kalt werden. Man kann auch den Zucker mit etwas Wasser aufkochen, rein ausschäumen und dann wie oben beenden. Zur Orangeade nimmt man statt der Citronen Apfelsinen.

1707. Frucht-Limonade.

Man bereitet sie aus frischen oder eingemachten Fruchtsäften, die man mit Zucker und, je nachdem man die Limonade stärker oder schwä-

cher haben will, mit weniger oder mehr Wasser vermischt. Sind die Säfte mit Zucker eingemacht, so läßt man diesen aus der Limonade fort, zu welcher man auch den Saft einer Citrone pressen kann.

1708. Mandelmilch (Orgeade, spr. Orschade).

Ein halbes Pfund süße, von den Schalen befreite Mandeln, worunter 5—6 bittere, stößt man mit etwas Wasser im Mörser fein, thut sie in einen Topf und rührt sie mit 1 Quart Wasser klar. Dann preßt man die Mandelmilch durch ein Tuch, versüßt sie mit 12 Loth Zucker und thut nach Belieben etwas Orangenblüthenwasser dazu.

1709. Silebub.

Ein Quart dicke süße Sahne vermischt man mit einer Flasche Rheinwein, 20—24 Loth fein gestoßenem Zucker, dem Saft von 2 Citronen und etwas abgeriebener Citronenschale, läßt die Mischung auf dem Eise recht kalt werden und schlägt sie mit der Schneeruthe zu einem glatten Schaum, den man, wenn er nicht dick genug wäre, mit etwas festem Eiweißschnee vermischt und in Gläsern servirt.

1710. Bischof.

Man bereitet ihn von gutem Rothwein, löst auf jede Flasche 10 Loth Zucker in dem Wein auf, thut die ganz dünn abgeschälte Schale einer grünen oder gelben Pomeranze dazu, läßt die Mischung fest zugedeckt einige Stunden ziehen und gießt sie durch ein Tuch. Man kann den Bischof nach Belieben mit etwas Wasser verdünnen.

1711. Cardinal von Pomeranzen oder Apfelsinen.

Von Pomeranzen bereitet man ihn wie in der vorigen Nummer, indem man statt des Rothweins Rheinwein oder Weißwein nimmt. Um ihn von Apfelsinen zu bereiten, läßt man die dünn abgeschälte Schale einer Apfelsine mit dem Saft von 2 Apfelsinen und einer Flasche Rheinwein einige Stunden gut verdeckt ausziehen und gießt die Mischung durch ein Tuch. Dann fügt man 2 Pfund Zucker, 4 Flaschen Rheinwein, oder 3 Flaschen Rheinwein und 1 Flasche Rothwein, so wie das in feine Scheiben geschnittene Fleisch von 6 geschälten Apfelsinen hinzu.

1712. Ananas-Cardinal.

Nachdem man die Ananas geschält, schneidet man sie in feine Scheiben, die man mit gestoßenem Zucker mehrere Stunden marinirt. Die Schalen

der Ananas kocht man mit etwas Wasser aus, gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb, vermischt sie nach dem Erkalten mit Zucker (auf jede Flasche Wein 12 Loth Zucker), Rheinwein und nach Belieben mit Champagner. Dann thut man die Ananas dazu und läßt den Cardinal im Eise recht kalt werden.

1713. Maitrank.

Man bereitet ihn von verschiedenen aromatischen Kräutern, wie Melisse, schwarzen Johannisbeer- (Aalbeer-) Blättern, wildem Thymian, Pfeffermünze, Pimpernell und Waldmeister, je nachdem man den Geschmack des einen oder des andern Krautes vorzieht, doch wird Waldmeister vor allen andern wegen seines vorzüglichen Geschmackes am häufigsten angewendet. Man legt die Kräuter in eine Bowle, gießt den Wein darauf, thut den Zucker (auf die Flasche Wein 12 Loth) hinzu und läßt das Ganze gut zugedeckt ½ Stunde lang anziehen. Dann gießt man die Flüssigkeit durch ein Tuch oder Sieb, um die Kräuter zu entfernen, und verbraucht sie gleich oder bewahrt sie in Flaschen auf. Die Kräuter dürfen nicht länger in dem Wein bleiben, weil dieser sonst einen zu strengen Geschmack annehmen würde. Das Fleisch von in Scheiben geschnittenen geschälten Apfelsinen kann man ebenfalls in den Maitrank thun.

1714. Fruchtwein.

Am besten eignen sich rothe oder weiße Johannisbeeren und saure Kirschen, oder auch Stachelbeeren dazu. Man preßt den Saft der Früchte in einer Presse aus und erhält von 50 Pfund Johannisbeeren oder Kirschen etwa 12 Quart Saft, zu welchem man 20—24 Pfund Zucker gebraucht. Das Faß, in welchem man den Wein bereiten will, muß so oft mit warmem und kaltem Wasser ausgespült werden, daß es vollkommen rein und ohne jeden Geruch ist. Dann schlägt man den Zucker in kleine Stücke, wirft ihn in das Faß und gießt so viel Wasser darüber, daß er sich auflösen kann, was man dadurch befördert, daß man das Faß öfter tüchtig schüttelt. Ist die Auflösung erfolgt, so gießt man den ausgepreßten Saft in das Faß, und wenn dies nicht voll wäre, noch Wasser dazu. Nun läßt man das Faß offen so lange im Keller auf einem Gestell liegen, bis die Gährung erfolgt, indem man die Flüssigkeit im Anfang öfter mit einem Stöckchen umrührt, um Saft und Zucker gut mit einander zu mischen. Während der Gährung muß man täglich den sich am Spundloch zeigenden Schaum entfernen, und

wieder so viel Wasser nachfüllen, daß das Faß immer voll bleibt. Hat nach Verlauf von 4—5 Wochen die Gährung aufgehört, so verschließt man das Spundloch mit einem passenden Holzstöpsel, den man mit einem reinen Läppchen umwickelt, so fest wie möglich und läßt den Wein den Winter über auf dem Faß lagern. Um eine Explosion durch Ansammlung der aus dem Wein sich entwickelnden Kohlensäure zu verhindern, hat man nicht weit vom Spund ein kleines Loch gebohrt und mit einem zugespitzten Hölzchen verschlossen, welches man alle 4—6 Wochen einige Minuten herauszieht, um so dem angesammelten Gase einen Ausweg zu eröffnen. Im März zieht man den Wein klar auf Flaschen, die man gut verkorkt und versiegelt und aufrecht stehend im Keller verwahrt.

1715. Apfelwein oder Cider.

Der ausgepreßte Aepfelsaft wird in Fässer gefüllt und, nachdem er ausgegohren, mit gleichfalls ausgegohrenem Aepfelsaft aufgefüllt. Alsdann verspundet man die Fässer, zieht nach 5—6 Monaten den Wein, der jetzt ganz klar geworden, auf andere Fässer und läßt ihn noch einige Monate liegen, um ihn dann auf Flaschen zu füllen.

Anhang.

Von den Fastenspeisen.

Da in sehr vielen Haushaltungen die vorgeschriebenen Fasttage noch streng gehalten werden, so wird es gewiß vielen Hausfrauen erwünscht sein, in Nachstehendem eine kurze Anleitung zu finden, die zu den Fastenspeisen sich eignenden Schüsseln unter den vorhergehenden Recepten leicht auffinden und zu einem Fastenessen zusammenstellen zu können.

Was zunächst die Suppen anbetrifft, so kann man bei gewöhnlichen Mittagstischen alle die unter Nr. 132—186 beschriebenen Wasser-, Milch-, Wein-, Bier- und Fruchtsuppen anwenden. Will man die Brühsuppen aber ersetzen, was namentlich bei besseren Fastenmahlzeiten nöthig ist, so bereitet man zuvörderst eine der nachfolgenden Fisch- oder Gemüse-Brühen, aus denen man dann die Suppen weiter, gerade wie die entsprechende Bouillonsuppe, zusammensetzt.

1716. Fisch-Bouillon (spr. Buljongh).

Man bestreicht den Boden einer Kasserolle mit Butter, legt in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Mohrrüben und Petersilienwurzeln hinein, thut ein Lorbeerblatt, etwas ganzen Pfeffer, ein wenig Muskatblüthe und einige Nelken dazu, putzt 2 kleine Hechte, einen kleinen Karpfen und einige Barse oder Schleie, nimmt sie aus, schneidet sie in Stücke und legt sie in die Kasserolle auf das Wurzelwerk. Dann gießt man einige Löffel Wasser darüber und läßt dies auf raschem Feuer einkochen, bis es sich auf dem Boden der Kasserolle als ein brauner Saft ansetzt. Nun füllt man die Kasserolle voll Wasser (etwa 3 Quart), schäumt die Bouillon rein aus und thut Salz, einige geputzte Champignons oder andere Pilze, so wie ein garnirtes Petersilien-Bouquet dazu, läßt die Brühe kochen, bis die Fische weich sind, gießt sie durch ein Sieb und verwendet diese Bouillon zu allen klaren Suppen, wie sie Seite 60—64 beschrieben sind. Zu den gebundenen Suppen läßt man die wie oben geputzten Fische nur einige Minuten in etwas Butter schwitzen, gießt das Wasser

dazu, schäumt die Bouillon, garnirt sie mit Wurzelwerk, Gewürzen und Salz, gießt sie, nachdem die Fische gar sind, durch ein Sieb und bereitet die Suppen weiter, wie es Seite 64 angegeben. Natürlich kann man nur solche Suppen durch Fischbouillon nachbilden, in denen Fleischeinlagen nicht durchaus nöthig sind.

1717. Gemüse=Bouillon (spr. Buljongh).

Man läßt ⅓ Pfund Butter in einer Kasserolle zergehen, thut in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk (4 große Mohrrüben, 2 Porré=Bollen, 1 Staude Sellerie, 2 Petersilienwurzeln, 1 Kohlrabi und 1 Zwiebel) hinein, läßt dies unter fortwährendem Rühren einige Zeit schwitzen, gießt einige Löffel Wasser dazu, läßt dies einkochen, bis es sich auf dem Boden der Kasserolle hellbraun ansetzt und füllt 4 Quart Wasser dazu. Sobald die Bouillon ausgeschäumt ist, thut man einige Hände voll trockene, oder im Sommer grüne Erbsen, einige Champignons und etwas Salz dazu und läßt die Brühe kochen, bis die Gemüse weich sind, ohne zu zerfallen. Nun gießt man die Bouillon durch ein Tuch oder Sieb und läßt sie einige Zeit stehen, um sie klar von dem Bodensatz abzugießen. Diese Bouillon benutzt man zu den klaren Gemüse=Suppen, wie Julienne, Frühlings=Suppe und zu allen Gemüse=Püree=Suppen.

1718. Braune Fisch=Suppe mit Fisch=Klößen.

Man läßt ¼ Pfund Butter in einer Kasserolle zergehen, bratet 2 in Scheiben geschnittene Petersilienwurzeln, 2 Mohrrüben und eine Staude Sellerie einige Zeit darin, legt einen in Stücke geschnittenen Hecht von 2 Pfund, so wie ein in Scheiben geschnittenes und in Butter braun gebratenes Milchbrod dazu, füllt 3 Quart Wasser, oder wenn man die Suppe stärker haben will, wie oben bereitete Fischbouillon dazu und läßt das Ganze eine Stunde kochen. Dann drückt man die Brühe durch ein Sieb und giebt sie mit kleinen runden, in Butter gebratenen Semmelkrontons und mit Fischklößen, die man von ½ Pfund Hecht= oder Zanderfleisch nach Nr. 28 bereitet hat, zur Tafel. Gießt man Wasser auf, so muß man das nöthige Salz und Gewürz an die Suppe thun, was nicht erforderlich wäre, wenn man Fischbouillon aufgießt.

1719. Fischbäuschel-Suppe.

Man bereitet eine Erbsenbrühe, indem man einige Hände voll trockene Erbsen, die man gewaschen, mit 3 Quart weichem Wasser in einem Topf oder einer Kasserolle kochen läßt, einige in Scheiben geschnittene Petersilienwurzeln, etwas Sellerie, ein Lorbeerblatt, ein Stückchen ganzen Ingwer, und wenn man es liebt, ein wenig Safran dazu thut und die Brühe, nachdem sie 1¼ Stunden gekocht hat, durchgießt. Inzwischen hat man 3—4 Fischbäuschel (die Eingeweide von Karpfen) von der Galle befreit, gereinigt, gewaschen, in halb Essig, halb Wasser und Salz gar gekocht, in einem Stück Butter etwas gebraten und zwei Löffel Mehl damit geschwitzt. Nun rührt man die wie oben bereitete Erbsbrühe, so wie etwas von der Brühe, in welcher man die Fischbäuschel gekocht, damit klar, läßt die Suppe ankochen, würzt sie mit etwas Majoran, Muskatblüthe und Pfeffer, legt die Fischbäuschel hinein und läßt das Ganze noch ein wenig kochen. Beim Anrichten kostet man, ob die Suppe Salz genug hat, und giebt sie mit in Butter gebratenen runden Semmelkroutons in die Suppenterrine. Man kann auch nach Belieben eine in feine Würfel geschnittene und in Butter gelb gebratene Zwiebel dazu thun.

1720. Hecht-Suppe.

Man bratet die Köpfe von einigen Hechten, deren Fleisch man anderweitig verwendet, so wie einige Semmelscheiben in Butter braun und stößt dies zusammen im Mörser fein, sowie ¼ Pfund gebrühte süße Mandeln. Auf die gestoßene Masse gießt man 3 Quart Wasser und läßt sie mit einigen in Scheiben geschnittenen Petersilienwurzeln, oder mit etwas grüner Petersilie, mit Salz, Muskatblüthe und nach Belieben einem wenig Safran eine Stunde kochen. Dann streicht man die Suppe durch ein Sieb, läßt sie gut heiß werden, thut ein Stück frische Butter dazu und richtet sie über in Butter gelb gebratenen Semmelscheiben an.

1721. Italienische Fisch-Suppe.

Man schneidet eine Zwiebel, 2 Petersilienwurzeln, eine Staude Sellerie, 2 Mohrrüben und eine Kohlrabi in feine Würfel, schwitzt diese nebst einem großen Hecht- oder Karpfenkopf in Butter braun, thut 2 Löffel Mehl dazu, rührt 3 Quart wie in Nr. 1719 bereitete Erbsbrühe damit klar, läßt die Suppe mit Salz, etwas Pfeffer und Muskatblüthe

eine Stunde kochen und streicht sie nebst einigen geschälten und in Wasser gar gekochten Kartoffeln durch ein Sieb. Dann schält man 8 mittelgroße Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben, läßt sie in ¼ Pfund zerlassener Butter unter beständigem Rühren einige Zeit braten, gießt ½ Quart Sahne dazu, und läßt sie langsam weich kochen. Dann streicht man die Kartoffeln durch ein Sieb, rührt 6 gelbe Eier, Salz, etwas Pfeffer und den festgeschlagenen Schnee der 6 Eiweißen darunter, breitet die Masse auf einem mit Butter bestrichenen Blech wie einen Federkiel dick aus, backt sie bei scharfer Hitze goldgelb und schneidet sie in kleine längliche Vierecke, die man mit der Suppe, welche man heiß gemacht und mit einem Stück frischer Butter durchgerührt hat, anrichtet.

1722. Hachee-Suppe (spr. Haschey).

Das aus Haut und Gräten geschnittene Fleisch eines Hechts oder Karpfen von 3 Pfund hackt man mit dem Wiegemesser fein, bestreut es mit Salz und Pfeffer, dünstet es mit gehackten Champignons und gehackter Petersilie in Butter, rührt 2 Löffel Mehl behutsam darunter und gießt 3 Quart nach Nr. 1716 bereiteter weißer Fischbouillon dazu. Sobald die Suppe gekocht hat, würzt man sie mit Salz und Muskatnuß, zieht sie mit 4 gelben Eiern, die man mit etwas Sahne klar gequirlt hat, ab, und richtet sie mit würflig geschnittenen und in Butter gelb gebratenen Semmel-Croutons an.

1723. Suppe von Fisch-Püree mit Klößen.

Man schneidet einen Zander oder Hecht von 2—3 Pfund aus Haut und Gräten und schwitzt ihn mit Salz und Pfeffer in Butter gar. Acht Loth Perlgraupen läßt man mit Salz, einem Stück Butter und Wasser ausquellen, rührt sie mit 3 Quart weißer Fischbouillon klar, läßt sie in 2 Stunden seimig kochen und treibt den Graupenschleim durch ein Sieb. Das inzwischen kalt gewordene Fischfleisch stößt man im Mörser mit 6—8 gebrühten süßen Mandeln und 6 hartgekochten Eigelben fein, verdünnt es mit einigen Löffeln guter Sahne und streicht es durch ein Sieb. Von ½ Pfund Hechtfleisch hat man nach Nr. 28 eine feine Farce gemacht, von der man kleine Klöße formt, die man in Wasser und Salz abkocht. Nun macht man den Graupenschleim kochend heiß, rührt ihn mit einem guten Stück frischer Butter und dem durchgestrichenen Fischfleisch klar, thut das nöthige Salz und etwas Muskatnuß dazu und richtet die Suppe mit den Fischklößen an.

1724. Suppe von Karpfen-Roggen.

Das Blut der Karpfen hat man, wie es in Nr. 835 angegeben, aufgefangen und mit etwas Essig gequirlt. Dann läßt man den Karpfenroggen, nachdem er rein gewaschen, in 3 Quart Wasser mit Salz, Sellerie, Petersilienwurzeln, etwas Lorbeerblatt, einer Zwiebel und einigen ganzen Pfefferkörnen gar kochen, nimmt ihn mit dem Schaumlöffel heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb und rührt sie mit 2 Löffeln Mehl, die man in ⅛ Pfund Butter gelb gebraten hat, klar. Nachdem die Suppe aufgekocht hat, thut man den auf einem Reibeeisen geriebenen Roggen, so wie etwas Majoran und ein wenig ganz fein gehackten Knoblauch dazu, rührt das Karpfenblut unter die Suppe und richtet sie mit in Butter gebratenen Schwarzbrodscheiben an.

1725. Frosch-Suppe.

Ein Schock Froschkeulen werden mehrere Male geputzt und in ¼ Pfund zerlassener Butter mit feingehackter Petersilie, Salz und Pfeffer gar gedünstet. Zwei Quart nach Nr. 1716 bereitete weiße Fisch- oder wie in Nr. 1719 gekochte Erbsbrühe rührt man mit 2 Löffeln in 4 Loth Butter weiß geschwitztem Mehl klar, läßt die Suppe an der Seite des Feuers einige Zeit kochen, nimmt den Schaum ab, thut Muskatblüthe, ein wenig Pfeffer und nach Belieben Ingwer dazu, zieht die Suppe mit 3—4 Eigelben, die man mit Wasser und dem Saft einer halben Citrone klar gerührt hat, ab und richtet sie mit den Froschkeulen und runden, in Butter gelb gebratenen Semmelscheiben an.

1726. Frosch-Suppe mit Spargel.

Nachdem man 60 Paar Froschkeulen gewaschen hat, thut man sie in 6 Loth zerlassene Butter, läßt sie einige Augenblicke braten, streut 2 Löffel Mehl dazu, rüht dies mit 3 Quart Fisch- oder Gemüse-Bouillon (siehe Nr. 1716 und Nr. 1717) klar und läßt die Suppe mit einer Zwiebel und einem garnirten Bouquet ½ Stunde langsam kochen. Während dessen hat man 20 Stangen Spargel geputzt, in einen halben Zoll lange Stücke geschnitten und mit wenigem Wasser und Salz weich gekocht. Beim Anrichten gießt man das Spargelwasser zu der Suppe, nimmt die Zwiebel und das Bouquet heraus und legirt die Suppe mit 3—4 Eigelben, die man mit etwas Sahne klar gerührt hat. Man thut noch ein wenig Muskatnuß, gestoßenen Pfeffer und ein gutes Stück Butter dazu und richtet die Suppe mit den Froschkeulen und Spargelstücken an.

1727. Suppe von Wasser- (Rohr-)Hühnern.

Das Fleisch der Wasserhühner, so wie des Tauchers sind in den Fasten erlaubt, aber wegen ihres thranigen Geschmackes, namentlich bei älteren Vögeln, nicht sehr schmackhaft. — Nachdem die Wasserhühner gerupft sind, zieht man ihnen die Haut ab, nimmt sie aus und läßt sie eine Stunde auswässern. Dann setzt man sie mit Wasser, auf jedes Huhn 1 Quart, zum Feuer, schäumt sie aus und garnirt die Brühe mit Wurzelwerk, wie die Rindfleisch-Bouillon. Man läßt nun die Suppe kochen, bis die Wasserhühner weich sind, gießt sie durch und giebt sie mit Semmel- oder Schwemmklößen nach Nr. 47. Sind die Wasserhühner jung, so kann man das Brustfleisch, in feine Stücke geschnitten, mit in die Suppe geben.

1728. Karthäuser-Suppe.

Für 8 Personen stößt man die Kerne von einem halben Schock Wallnüsse nicht zu fein, bindet sie in ein reines leinenes Läppchen und läßt sie in 2 Quart Wasser eine Stunde lang kochen. Dann nimmt man die Nußkerne heraus, salzt die Suppe, zieht sie mit 4 Eigelben ab, thut ein gutes Stück frische Butter und etwas Muskatnuß dazu und richtet sie mit würflig geschnittenen und in Butter gelb gebratenen Semmel-Croutons an.

1729. Fasten-Panaden-Suppe.

Man röstet für einen Silbergroschen in kleine Würfel geschnittene Semmel in Butter oder Schmalz braun, gießt 2 Quart Erbs- oder Gemüsebrühe dazu, läßt die Suppe seimig kochen und streicht sie durch ein Sieb. Vor dem Anrichten läßt man sie gut heiß werden und zieht sie mit 3—4 in Milch klar gequirlten Eigelben ab.

1730. Sellerie-Suppe.

Man schwitzt 2 in Scheiben geschnittene Selleriestauden in 6 Loth Butter gelblich, thut einen Löffel Mehl dazu und rührt dies mit 2 Quart Gemüse-Bouillon (siehe Nr. 1717) klar. Nachdem der Sellerie weich ist, streicht man die Suppe durch ein Sieb, läßt sie kochend werden, zieht sie mit 3 Eigelben, die in Milch oder Sahne klar gerührt sind, ab und giebt würflig geschnittene und in Butter gelb gebratene Semmel-Croutons dazu.

1731. Suppe von frischen oder getrockneten Pilzen (Schwämmen).

Man verwendet dazu Steinpilze, Reizger Pfifferlinge oder Morcheln, sowohl frisch als getrocknet. Man putzt und wäscht die Pilze, wie es Seite 356 beschrieben ist, schneidet sie in feine Scheiben, schwitzt diese in einem guten Stück Butter mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie weich und rührt 2 Löffel Mehl und dann 2 Quart Wasser oder Gemüsebouillon dazu. Nun läßt man die Suppe ½ Stunde kochen, zieht sie mit 4 Eigelben, die mit etwas Sahne klar gerührt sind, ab und rührt ein Stück frische Butter, etwas Muskatnuß und gestoßenen Pfeffer dazu.

Wie die Suppen, so werden auch die zu den Fastenspeisen erforderlichen Saucen ganz in derselben Art bereitet, wie die Saucen von Fleischbrühe oder Jus, nur daß man eine weiße Fischbouillon zu den weißen, eine braune aber zu den braunen Saucen verwendet. Natürlich werden die Saucen, weil ihnen die Fleischkraft abgeht, fader sein, man muß sie daher durch Säure, Butter, Sardellen- und Krebsbutter und Gewürzen pikanter zu machen suchen. Bei gekochten Fischen wendet man gewöhnlich die Nr. 230—240 beschriebenen Butter-Saucen an. Beispielshalber mögen hier die Recepte einiger Fasten-Saucen folgen, nach denen man dann im Stande sein wird, jede beliebige Sauce nachzubilden.

1732. Bechamel-Sauce (spr. Beschamell-Sohße).

Man schneidet einen Hecht von 2 Pfund in kleine Scheiben, läßt diese in ¼ Pfund Butter mit 2 Zwiebeln, 2 Mohrrüben, 2 Petersilienwurzeln, einer Hand voll geputzter Champignons (Alles in Scheiben geschnitten), einem Stückchen Lorbeerblatt, etwas Muskatblüthe, einigen ganzen Pfefferkörnern und Nelken, einem wenig Thymian und Basilicum unter fortwährendem Rühren auf dem Feuer schwitzen, thut 2 Löffel Mehl hinzu und rührt ½ Quart Sahne damit klar. Nun kocht man die Sauce unter fortwährendem Rühren bis zur gewünschten Dicke ein und preßt sie durch ein Sieb. Auf eine andere Art rührt man 1 Quart von der wie in Nr. 1716 bereiteten weißen Fischbrühe mit 2 Löffeln Mehl, welches man in ¼ Pfund Butter weiß geschwitzt hat, klar und kocht dann die Sauce mit ½ Quart guter Sahne ein.

1733. Fricassée=Sauce (Allemande, spr. Allemanghd').

Man schneidet eine geputzte Zwiebel in Scheiben, schwitzt sie in 6 Loth zerlassener Butter weiß, läßt 2 Löffel Mehl damit kurze Zeit braten, rührt 1½ Quart weiße Fischbouillon damit klar und kocht die Sauce mit einem Glase Weißwein ein, bis sie den Löffel dick überzieht. Dann legirt man sie mit 4 Eigelben, die mit etwas Weißwein klar gerührt sind, preßt sie durch ein Tuch und schärft sie mit Citronensaft und etwas Sardellenbutter ab. Nimmt man statt der Sardellenbutter Krebsbutter, so würde man eine Krebssauce, durch einen Zusatz von 2 Dutzend in Weißwein steif gemachten Austern und etwas gehackter Petersilie eine Austern=Sauce, durch Zusatz von Kräutern, die man wie in Nr. 201 bereitet, so wie durch etwas Mostrich und Sardellenbutter, eine Ravigote=Sauce erhalten.

1734. Braune Fasten=Sauce.

Man bereitet eine braune Fischbrühe, indem man den Boden einer Kasserolle dick mit Butter bestreicht, 2 große Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln und 2 Mohrrüben, Alles in Scheiben geschnitten, darauf ausbreitet, dann 2 kleine Hechte, einen kleinen Karpfen oder Aal, die man geputzt und in Stücke geschnitten, auf das Wurzelwerk legt und so viel Wasser oder Erbsenbouillon darüber gießt, daß das Ganze bedeckt ist. Nun läßt man die Kasserolle auf raschem Feuer kochen, bis die Flüssigkeit beinahe eingekocht ist, und sobald sie einen dunkelbraunen Saft bildet, diese auf langsamerem Feuer vollends verdampfen. Dann gießt man die Kasserolle voll Wasser, schäumt die Flüssigkeit, thut Salz, ganzen Pfeffer, Lorbeerblatt und etwas Muskatblüthe daran und gießt die Brühe, nachdem sie eine Stunde gekocht hat, durch ein Sieb. Zwei Löffel Mehl werden in 6 Loth Butter braun gebraten, mit der Fischbrühe klar gerührt und die Sauce, wenn sie eine Zeit lang an der Seite des Feuers gekocht und man Schaum und Fett abgenommen hat, auf raschem Feuer bis zur gewünschten Dicke mit einem Glase Wein eingekocht. Aus dieser Sauce bildet man durch Zusatz von Sardellenbutter, Madeira oder gehackten Kräutern u. s. w. die Saucen ganz so, wie es bei den braunen Fleisch=Saucen beschrieben ist.

Als Hors d'oeuvres (spr. Hohrdöwr') würden sich sämmtliche, unter den kalten Hors d'oeuvres beschriebenen, eignen, zu warmen dürfte man nur die

von Fischen bereiteten anwenden, indem man die mit einer Sauce von Fleischbrühe zusammengesetzten mit einer entsprechenden Sauce, die man, wie oben angegeben, von Fischbouillon hergestellt, kocht. Auch die im sechszehnten Abschnitt angegebenen Eierspeisen giebt man bei gewöhnlichen Tischen als Hors d'oeuvres. Zum großen Stück giebt man in der Regel einen Fisch, der au naturel in Wasser und Salz abgekocht ist; bei Mittagessen, die nur aus wenigen Schüsseln bestehen, kann man auch in Stücke geschnittene Fische, wie Karpfen, Bleie in Bier oder Rothwein, Zander, Hecht oder Barse mit Petersilie u. s. w. geben.

Die Gemüse passen, so weit sie nicht mit Fleischbrühe bereitet sind, alle zur Fastenspeise, auch Makaroni, Reis, Nudeln u. s. w. eignen sich dazu, dürfen aber nur in Wasser gekocht und dann, wie es in den entsprechenden Recepten beschrieben ist, weiter fertig gemacht werden.

Zum Entrée müßte man feinere, von Fisch bereitete Schüsseln wählen, die dazu gehörigen Ragouts würden dann aus von Fischfarce geformten Klößen, Krebsschwänzen, Champignons, Trüffeln oder Quappen-Lebern bestehen, die Saucen aber mit Fischbouillon, wie oben angegeben, gekocht werden.

Gebratene ganze Fische, oder auch gebratene Fischfilets bilden den Braten, zu welchem man in der Regel Salat giebt.

Die Mehlspeisen eignen sich alle zu Fastenspeisen, Crêmes und Gelées müßten mit Hausenblase, nicht mit Gelatine vermischt werden.

Der Biber, von welchem namentlich der Schwanz geschätzt wird, so wie die Fischotter, sind als Fastenspeise erlaubt. Es folgen nachstehend einige Recepte, um das Fleisch derselben zuzubereiten.

1735. Biberschwanz gedämpft.

Nachdem man den Biberschwanz gut gereinigt und gewaschen, legt man ihn mit in Scheiben geschnittenem Wurzelwerk, ganzem Pfeffer,

einem Lorbeerblatt, einem garnirten Bouquet, einigen Citronenscheiben, von denen man die Kerne entfernt hat, in eine passende Kasserolle, salzt ihn und gießt so viel Rothwein und ein paar Löffel Essig darauf, daß er davon bedeckt ist und läßt ihn unter öfterem Begießen langsam recht weich dämpfen. Dann nimmt man ihn heraus, gießt den Fond durch ein Sieb, nimmt das Fett ab und kocht mit etwas Braunmehl eine seimige Sauce, in welcher man den Biberschwanz heiß macht und mit in Wasser und Salz gekochten Kartoffeln zur Tafel giebt.

1736. Gebratene Biberkeule.

Man legt die Keule einige Tage mit in Scheiben geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebeln und Gewürzen in Essig und bratet sie dann, indem man nach und nach ein wenig von der Marinade zugießt, recht weich; auch kann man zuletzt etwas saure Sahne hinzufügen.

1737. Gebratene Fischotter.

Die Keulen oder der Rücken werden, wie in der vorigen Nummer, marinirt und ebenso gebraten.

1738. Salmi von Wasserhühnern.

Nachdem die Wasserhühner gerupft sind, zieht man ihnen die Haut ab, schneidet sie in passende Stücke, wäscht sie mehrere Male in Wasser und kocht sie in Wasser mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Gewürz, einigen entkernten Citronenschalen und etwas Essig recht weich. Dann kocht man mit Braunmehl, welches man mit Erbsbrühe und etwas von der Brühe, in der die Wasserhühner gekocht sind, klar gerührt hat, eine seimige Sauce, in welcher man noch ein Glas Rothwein und ein Stückchen Zucker verkocht. Man wärmt die Wasserhühner und umkränzt sie beim Anrichten mit dreieckigen, in Butter gelb gebratenen Semmel-Croutons.

Werden auch die strengen Fasten in einer Haushaltung beobachtet, so muß man sich statt der Butter des Oels bedienen. Frisches Provencer-Oel ist am passendsten dazu, aber auch das theuerste, so daß man in seiner Stelle Lein- oder Rüböl verwendet. Da dasselbe aber, besonders wenn es nicht ganz frisch ist, einen unangenehmen Beigeschmack hat, so glüht man es vor dem Gebrauch aus, wodurch sich der widerwärtige Geschmack verliert. Man veranstaltet dies folgendermaßen: Das Oel wird in einem nicht zu kleinen eisernen Topf oder Tiegel auf's

Feuer gesetzt. Sobald er heiß geworden, thut man eine Mohrrübe oder ein in Wasser getauchtes Stück Schwarzbrod hinein und läßt dies etwa 10 Minuten in dem Oel braten. Dann nimmt man dies vom Feuer, sprengt mit der Hand einige Tropfen Wasser hinein und wiederholt das Verfahren einige Male, bis das Oel bei der Vermischung mit dem Wasser nicht mehr aufbraust. Nun läßt man Ersteres ganz kalt werden und verwahrt es in einem irdenen Topfe bis zum Gebrauch.

Vom Einpökeln des Fleisches.

In größeren Städten, wo man sich sowohl frisches, als auch gepökeltes Fleisch und jede Art Wurst augenblicklich verschaffen kann, wird man wohl selten in den Fall kommen, selbst einzuschlachten oder sich Pökelfleisch und Wurst selbst zu bereiten, wogegen auf dem Lande oder in kleinen Städten fast in jeder Wirthschaft wenigstens jährlich ein Schwein eingeschlachtet wird, wo dann die Hausfrau sich selbst um das Pökeln, Räuchern und Wurstmachen kümmern muß. Es wird daher gewiß mancher Hausfrau oder Köchin erwünscht sein, in Nachstehendem eine kurze Anweisung des dabei zu beobachtenden Verfahrens zu finden.

Eine Hauptbedingung beim Einpökeln besteht darin, daß das Fleisch nicht nur vollständig ausgekühlt, sondern, wenn die Jahreszeit es erlaubt, auch noch einige Tage vor dem Einsalzen an einem trockenen und luftigen Orte aufgehängt wird. Wird das Fleisch zu frisch gesalzen, so ziehen sich die Fleischfasern zusammen und bleiben hernach beim Kochen zähe und strähnig. Dagegen darf das Fleisch aber durchaus nicht zu lange liegen, oder gar schon einen unangenehmen Geruch haben, es würde im Salze einen schlechten Geschmack bewahren und sich nicht lange halten. Man würde also im Winter das Fleisch 4—5, im Sommer aber höchstens 2 Tage hängen lassen. Ganz zu verwerfen ist es, schon gebrauchte Lake nochmals anzuwenden, das Fleisch erhält davon einen unangenehmen, seifenartigen Geschmack und wird auch nicht roth. Wäre die Lake noch frisch, so könnte man sie verwenden, nachdem man sie aufgekocht und rein ausgeschäumt hat. Die sich am besten zum Einsalzen passenden Stücke sind beim Rind das Fleisch aus der Keule und die Rückenstücke und Brust, weniger gut das Fleisch aus dem Blatt. Vom Schwein

nimmt man in der Regel den Kamm, die Rippenstücke, das Blatt, die Füße, Eisbeine, Schnauzen und Ohren, überhaupt alle kleineren Stücke, die beim Zerhauen des Schweines abfallen. Zum Räuchern nimmt man vom Rind in der Regel die Brust, die Rippenstücke und das derbe Fleisch aus der Keule. Erstere sind aber vorzuziehen, weil sie mehr vom Fett durchwachsen und daher saftiger sind. Das Einsalzen bewerkstelligt man auf zweierlei Art: Man reibt entweder jedes Fleischstück mit Salz und Salpeter ein und legt es mit dazwischen gestreutem Salz in das dazu bestimmte Gefäß so dicht wie möglich zusammen, oder man kocht Salz und Salpeter mit Wasser oder Bier und legt das Fleisch in die so bereitete Lake. Was nun die zum Einpökeln des Fleisches erforderliche Zeit anbetrifft, so hängt diese lediglich von der Größe des Stückes ab. Man thut aber wohl, dasselbe eher zu lange, als zu kurze Zeit im Salz liegen zu lassen. Zu kleineren Fleischstücken würden 14 Tage bis drei Wochen, zu größeren aber 4—6, ja 8 Wochen erforderlich sein. Wesentlich ist es, daß das Fleisch vollständig von der Lake bedeckt ist. Es muß daher mit einem darauf passenden, runden Holzdeckel bedeckt sein, welchen man hinreichend mit Steinen oder Gewichten beschwert, damit die Lake über das Fleisch steigt. Auch thut man gut, in den ersten Tagen, wo die Lake sich noch nicht vollständig gebildet hat, das Fleisch mit der schon vorhandenen zu übergießen.

1739. Rindfleisch einzupökeln.

Man rechnet auf 20 Pfund Fleisch 1¼ Pfund Salz und 2 Loth gestoßenen Salpeter, welches man gut mit einander vermischt. Man reibt die Fleischstücke, welche man so viel wie möglich von den Knochen befreit, überall tüchtig mit Salz und Salpeter ein, legt sie in ein passendes, gut gereinigtes Faß, dessen Boden man mit Salz bestreut, so dicht wie möglich zusammen, indem man jede Schicht mit dem noch übrigen Salz bestreut, läßt das Faß mit dem passenden Deckel vom Böttcher verschließen, in welchem Falle man es alle 8 Tage auf die entgegengesetzte Seite umsetzen müßte, oder beschwert einen in das Faß hineinpassenden Deckel mit Gewichten, um das Fleisch unter der Lake zu halten. Um das Bilden der Lake zu befördern, sprengt man zwischen jede Fleischschicht mit der Hand etwas weiches Wasser über das Salz.

1740. Eine Rinderbrust einzupökeln.

Die Spitze der Brust, der sogenannte Brustkern, ist der gesuchteste Theil. Man löst entweder die Knochen aus, wodurch man die Brust

beim Gebrauch besser schneiden kann, oder legt sie mit den Knochen, nachdem man sie tüchtig mit Salz eingerieben, in ein passendes Faß oder einen Steintopf. Zu einem Stück Brust von 15 Pfund würde man 1 Pfund Salz und 2 Loth Salpeter gebrauchen. Ist die Brust von den Knochen befreit, so nimmt man sie nach 14 Tagen oder 3 Wochen heraus, rollt sie der Länge nach auf, umnetzt sie fest mit Bindfaden und kocht sie in reichlichem Wasser, bis sie ganz weich ist. Dann legt man sie auf ein Brett oder eine passende Schüssel, bedeckt sie mit einem anderen Brette, welches man mit Gewichten beschwert, und läßt sie erkalten. Beim Gebrauch schneidet man sie in feine Scheiben, die man zum Butterbrod oder als Beilagen zum Gemüse verwendet.

1741. Rinderzungen einzupökeln.

Nachdem man die Zungen durch Abreiben mit Salz vom Schleime und jeder Unreinigkeit befreit hat, wäscht man sie in kaltem Wasser rein ab. Dann reibt man sie tüchtig mit Salz und Salpeter (von letzterem kann man etwas mehr nehmen, da die Zunge schwerer roth wird) ein, legt sie in ein passendes Geschirr, dessen Boden man mit Salz bestreut hat, und wendet sie öfter in der Lake um. Nach 14 Tagen bis 3 Wochen kocht man sie in reichlichem Wasser weich, entfernt die äußere dicke Haut und läßt die Zunge, mit einigen Gewichten leicht beschwert, erkalten, um sie zum Butterbrod oder als Gemüsebeilage zu verwenden.

1742. Schweinefleisch einzupökeln.

Man verfährt dabei wie in Nr. 1739, indem man die Fleischstücke so dicht wie möglich zusammenpackt und die Zwischenräume durch kleinere Stücke ausfüllt, oder man kocht folgende Lake, welche man über das Fleisch, nachdem sie erkaltet ist, gießt. Man kocht zu 14—15 Pfd. Fleisch 1 Pfd. Salz, 1 Loth Salpeter, 4 Loth Farinzucker mit 3 Quart Wasser auf, schäumt die Flüssigkeit gut aus und gießt sie kalt über das Fleisch. Nach Belieben kann man einige Wachholderbeeren in der Lake mit aufkochen.

1743. Einen Schweineschinken zum Räuchern einzusalzen.

Auf einen Schinken von 15—18 Pfund rechnet man 1 Pfund Salz und 1 Loth Salpeter. Der Schinken wird überall mit dem untereinandergemischten Salz und Salpeter tüchtig eingerieben, in ein passendes Faß oder einen Topf, nachdem man den Boden desselben mit Salz bestreut, gelegt, das übrige Salz darüber gebreitet und mit etwas weichem

Wasser bespritzt. Da sich nicht Lake genug erzeugen würde, um den Schinken zu bedecken, muß man denselben täglich mit der vorhandenen Lake überall begießen. Vierzehn Tage bis drei Wochen genügen, um ihn durchzusalzen und zum Räuchern bereit zu machen.

1744. Einen Schweineschinken auf französische Art zu pökeln.

Man thut zu einem Schinken von 15—18 Pfund 1½ Pfund Salz, 4 Loth Salpeter, 3 Loth Wachholderbeeren, 1 Loth Nelken, Englisch Gewürz, Pfeffer, etwas Muskatblüthe, Ingwer und Coriander, sowie auch Thymian und Basilicum, in einen irdenen Topf, gießt ein Quart Weißwein oder Weinneigen darüber, läßt es an einem warmen Ort 24 Stunden stehen und drückt die Flüssigkeit durch ein Tuch. Indessen hat man den Schinken mit nur wenigem Salz eingerieben, ihn in ein passendes Gefäß gelegt und obige Flüssigkeit darüber gegossen. Man wendet ihn täglich um, damit er gleichmäßig durchzieht und kann ihn nach 4 Wochen zum Räuchern fertig machen.

1745. Einen Schweineschinken auf englische Art zu pökeln.

Zu einem großen Schinken bereitet man eine Lake von 1½ Pfund Salz, 1 Loth Salpeter, 2 Loth Wachholderbeeren und ½ Pfund Farinzucker, welches man mit 1½ Quart Wasser oder Bier eine halbe Stunde kochen läßt, durchpreßt und über den nicht zu stark mit Salz eingeriebenen Schinken gießt. Während der 3 Wochen, die zum Durchsalzen des Schinkens erforderlich sind, dreht man denselben öfter um oder begießt ihn überall mit der Lake.

1746. Wildfleisch zum Räuchern zu pökeln.

Wildschweins-Fleisch, oder auch das Fleisch eines recht fetten Dammhirsches, eignen sich dazu am besten. Um einen Wildschweinsschinken zu pökeln, darf derselbe nicht abgezogen werden, sondern man brüht ihn, schabt die Haare mit einem Messer rein ab und reibt ihn dann mit Salz ein, indem man ihn entweder wie in Nr. 1744 unter Hinzufügung von Wachholderbeeren, oder mit einer gekochten Lake, wie sie in der vorigen Nummer angegeben ist, einpökelt. Je nach der Größe sind 14 Tage bis 3 Wochen dazu erforderlich. Eine Dammwildkeule oder Brust wird, nachdem die Haut davon abgezogen, wobei man das Fett so viel wie möglich unversehrt auf dem Fleische läßt, ebenso eingepökelt.

1747. Luftspeck zu bereiten und einzupökeln.

Man rechnet dabei auf 15 Pfund Speck 1 Pfund Salz, womit man den Speck von allen Seiten einreibt und bestreut. Nun legt man eine Speckseite mit der Schwarte auf ein reines Brett, legt eine zweite Speckseite so über die erste, daß Fett auf Fett zu liegen kommt, bestreut die Schwarte der oberen Speckseite tüchtig mit Salz und bedeckt sie mit einem passenden Brett, welches man mit Steinen oder Gewichten beschwert, um den Speck stark zu pressen. In diesem Zustande läßt man ihn einige Wochen stehen, stellt aber die Bretter von der einen Seite etwas höher, damit die sich aus dem Salz bildende Lake abfließen kann. Nach Verlauf dieser Zeit befestigt man an dem einen Ende jeder Speckseite durch die Schwarte eine Bindfadenschleife und hängt daran den Speck an einem luftigen und trocknen Ort so lange auf, bis er durch die Luft trocken und fest geworden. Er eignet sich, wie bei den Vorbereitungen in Nr. 2 angegeben, am besten zum Spicken.

1748. Rauchspeck zu bereiten.

Man pökelt ihn in der in Nr. 1739 angegebenen Art ein. Nach 14 Tagen bis 3 Wochen wird jede Speckseite mit einer Bindfadenschleife versehen und dann nach der nachstehenden Vorschrift geräuchert.

Vom Räuchern des Fleisches.

Am besten wird dies in einer eigends dazu eingerichteten Räucherkammer bewirkt, wo man durch Oeffnen oder Schließen der in derselben angebrachten Luftklappen den Rauch nach Wunsch oder Bedürfniß regeln kann, doch ist es auch möglich, in gewöhnlichen Schornsteinen bei der nöthigen Aufmerksamkeit Fleisch zu räuchern. Den besten Rauch erzeugt man durch Wachholderbeersträucher. Wo man dieselben nicht hat, kann man Späne von Eichen- oder Buchenholz, auch Sägespäne dazu verwenden, muß aber vor allen Dingen darauf sehen, daß der Rauch nicht zu stark werde. Um zu verhindern, daß die Fleischstücke sich zu schwarz färben, was in Schornsteinen leicht geschehen kann, näht man sie entweder in gewöhnliche Leinwand, oder umwickelt sie mit einem paar

Bogen Papier. Sobald das Fleisch genug gepökelt ist, hängt man es, ehe es in den Rauch kommt, noch einige Tage an einem luftigen Ort auf, damit es trocknet. Die zum Räuchern erforderliche Zeit richtet sich nach der Größe der Fleischstücke, kleinere, namentlich Würste, bleiben nur 6—8 Tage im Rauch, während größere 14 Tage bis 3 Wochen im Rauch bleiben. Nach dem Räuchern bewahrt man das Fleisch an einem luftigen trocknen Orte auf, auch muß man es vor dem Frost bewahren. Zu altes, schimmlig gewordenes Rauchfleisch ist der Gesundheit schädlich, es erzeugt sich, namentlich bei Würsten, das sogenannte Wurstgift, wodurch Krankheit, ja sogar der Tod herbeigeführt werden kann.

1749. Hamburger Rauchfleisch.

Der Brustkern und das Rippenstück sind am besten dazu, weil sie am meisten mit Fett durchwachsen und daher nach dem Kochen am saftigsten sind, doch werden auch die derben Stücke aus der Keule dazu verwendet. Man pökelt das Fleisch entweder nur mit Salz und Salpeter ein, wobei man auf 15 Pfund Fleisch 1 Pfund Salz und 1 Loth Salpeter rechnet, oder man giebt dem Salz noch eine Beimischung von gestoßenen Gewürzen, wie Pfeffer, Lorbeerblätter, Nelken, Ingwer, Thymian und Basilikum, womit man das Fleisch einreibt. Auch kann man es in eine gekochte Lake, siehe Nr. 1742, legen. Beim Räuchern verfährt man dabei, wie es in der vorigen Nummer angegeben. Das Kochen des Hamburger Rauchfleisches ist in Nr. 394 näher beschrieben.

1750. Hamburger Rauchfleisch auf eine andere Art.

Man rechnet auf 15 Pfund Fleisch 1 Loth Salpeter und so viel heiß gemachtes Salz, als das Fleisch beim Einreiben in sich aufnimmt. Nachdem man jedes Fleischstück mit einer Bindfadenschleife versehen, legt man es in eine große Kasserolle mit stark kochendem Wasser, nimmt es nach 5—7 Minuten heraus und reibt es erst mit dem Salpeter und dann mit dem heißgemachten Salz so lange ein, als es noch Salz annimmt. Hierauf hängt man es einige Stunden an einen luftigen Ort, damit es auskühlt und trocknet, und sodann in den Rauch, in welchem es nach der Größe des Fleischstückes 2—3 Wochen bleibt.

1751. Hamburger Rindfleisch zum Rohessen.

Man nimmt dazu die kleinste Nuß aus der Oberschale, löst sie, ohne die sie umgebende Haut zu zerschneiden, aus der Keule und läßt das Fleisch, wie in der vorigen Nummer, 5 Minuten in stark kochendem Wasser.

Dann reibt man es mit ½ Loth Salpeter und so viel heißgemachtem Salz, als es aufnehmen kann, ein und verfährt weiter damit, wie in der vorigen Nummer. Beim Gebrauch schneidet man mit einem scharfen Messer ganz dünne Scheiben davon, die man zu Butterbroden giebt. Am besten ist es erst einige Monate nach dem Räuchern.

1752. Spickgänse zu räuchern.

Nachdem man die Keulen von den Gänsen abgeschnitten, löst man die Brust aus dem Flügelgelenk und schneidet die Rippen dicht an dem Brustknochen durch, wodurch man die Brust von dem Rückgrat ablöst. Nun salzt man die Brüste, so wie die Keulen, nach der in Nr. 298 gegebenen Vorschrift ein, nimmt sie nach 6—8 Tagen heraus, umwickelt sie mit Papier und läßt sie bei nicht zu starkem Rauch 8—12 Tage räuchern. Die Keulen kann man entweder räuchern, oder aus dem Pökel verbrauchen (siehe Nr. 632). Man kann die Brüste auch, nachdem man sie aus dem Pökel genommen, mit trockener Weizenkleie dicht bestreuen und so räuchern, wodurch sie eine helle Farbe behalten.

1753. Dem Fleisch, ohne es zu räuchern, einen Rauchgeschmack zu geben.

Nachdem das Fleisch die gehörige Zeit im Pökel gelegen hat, wird es herausgenommen, rein abgewischt, mit Holzsäure (nicht mit Holzessig) bestrichen und an einem luftigen Ort getrocknet. Dies Verfahren wiederholt man dreimal und kann dann das Fleisch sogleich gebrauchen, oder es an einem trockenen Ort längere Zeit aufbewahren.

Vom Wurstmachen.

Eine Hauptbedingung beim Wurstmachen ist die Beobachtung der größten Reinlichkeit, namentlich muß man auf das Reinigen der Därme die größte Aufmerksamkeit verwenden und eher zu viel als zu wenig thun, indem schlecht gereinigte Därme der Wurst einen widerwärtigen Geschmack geben und so die ganze darauf verwendete Arbeit nutzlos machen. Wenn die Därme von dem gröbsten Schmutze gereinigt und mehrere Male in lauwarmem Wasser gut gewaschen sind, thut man sie mit einer Hand voll Salz in einen Eimer mit Wasser und wäscht und

bearbeitet sie, bis sämmtliche Unreinigkeit entfernt ist. Dann spült man sie noch mehrere Male mit kaltem Wasser ab und bläst sie, um sich zu überzeugen, daß sie keine Löcher haben, mit einem Federkiel auf. Wo sich ein Loch zeigt, muß der Darm durchgeschnitten werden. Sollte sich noch irgendwo Unreinigkeit zeigen, so schabt man sie mit dem Messerrücken ab und läßt die Därme sodann bis zum Gebrauch in kaltem Wasser liegen. Den Magen schabt man mit einem stumpfen Messer ab, wäscht ihn in kaltem Wasser, und wiederholt dies Verfahren so lange, bis das Wasser klar bleibt. Man läßt ihn dann noch einige Zeit, indem man das Wasser wechselt, wässern. Will man nun die Wurst füllen, so streift man die Därme mehrere Male durch die Finger, um alles Wasser zu entfernen, streicht den Darm so viel wie möglich über das Wursthorn (kurze Röhren von Blech oder Horn, die an einem Ende etwas weiter sind, als am andern), bindet das andere Ende desselben, um es zu schließen, mit Bindfaden fest zu, oder verschließt es mit einem kleinen spitzen Holzspeil und füllt nun die Masse hinein, bis der Darm voll ist. Doch darf man die Würste nicht zu straff füllen, indem sie sonst beim Kochen platzen würden. Um sie zu kochen, muß man Wasser in einem großen Geschirr, in welchem die Würste hinreichend Platz haben, zum Kochen bringen und sie dann hinein legen. Je nachdem die Würste stärker oder schwächer sind, würde ½—1 Stunde zum Garkochen derselben erforderlich sein. Man überzeugt sich am Besten davon, indem man mit einer Nadel in die Wurst sticht. So lange aus der Oeffnung noch Blut quillt, sind sie noch nicht gar, erst wenn statt des Blutes sich Fett zeigt, kann man sie herausnehmen. Die Würste werden entweder warm oder kalt verspeist, sollen dieselben sich aber längere Zeit halten, so läßt man sie einige Zeit im Rauch hängen und bereitet sie ohne einen Zusatz von Semmel. Statt der oben angegebenen Wursthörner bedient man sich auch der Wurstspritzen zum Füllen der Würste, namentlich verdienen sie bei festeren Wurstmassen, wie man sie zu Schlack- und Bratwürsten oder Saucischen bereitet, den Vorzug. Sobald beim Kochen die Würste auf die Oberfläche des Wassers steigen, muß man sie mit einem flachen Schaumlöffel fortwährend behutsam unter das Wasser drücken, wodurch man das Platzen derselben verhindert. Auch kann man beim Füllen der Würste als Regel annehmen, daß die mit rohen Stoffen, wie Blut u. s. w. und zum Kochen bestimmten Würste viel weniger straff gefüllt werden dürfen, als solche, deren Masse aus gekochten Bestandtheilen, wie bei den Leberwürsten, besteht. Dauerwürste, wie Schlackwurst, müssen dagegen so fest wie möglich gefüllt sein, weswegen man besonders darauf zu sehen hat, daß nicht

mit Luft gefüllte Räume sich zwischen der Füllung befinden.*) Was nun das Würzen und Salzen der Wurstmassen anbetrifft, so lassen sich bestimmte Gewichte der zu verwendenden Gewürze schwer angeben. Hier muß der Geschmack allein das Rechte treffen, doch vermeidet man die zu häufige Anwendung von strengen Gewürzen, wie Nelken und englisch Gewürz, weil die Würste dadurch von ihrem natürlichen Geschmack verlieren. Um ganz sicher zu gehen, läßt man ein wenig von der Wurstmasse in einer Pfanne auf dem Feuer rasch gar braten, kostet es und fügt dann das noch fehlende Salz oder Gewürz hinzu, oder man füllt eine kleine Wurst zur Probe und kocht sie.

1754. Feine Blutwurst.

Das Blut wird, wenn es noch warm ist, mit einem Ruthenbesen gepeitscht oder gequirlt und mehrere Male durch einen Durchschlag gegossen, um es flüssig zu erhalten, und so abgekühlt. Auf 1 Quart Blut rechnet man 4—5 Pfund Schweinefett aus dem Rücken, oder auch frischen Speck, 1 Pfund mageres Fleisch vom Halse oder Bauch, für 4 Silbergroschen Semmel und entsprechend Salz, Gewürze und Wurstkräuter, wie Thymian, Majoran und Basilikum. Das Fleisch und Fett kocht man in Wasser mit Salz weich und schneidet es nach dem Erkalten je nach Belieben in größere oder kleinere Würfel. Geputzte und fein gehackte Zwiebeln schwitzt man in etwas Fett, welches man von der Brühe, in welcher das Fleisch gekocht ist, abschält, weich, das Milchbrod schneidet man gleichfalls in Würfel und feuchtet es mit der Schweinebrühe an. Nun mischt man die so bereiteten Zuthaten mit dem Schweineblut zusammen, fügt das nöthige Salz, Gewürz und Kräuter dazu und kocht eine kleine Wurst zur Probe ab. Wäre die Masse zu fest, so verdünnt man sie mit etwas von der Brühe, in welcher man das Fleisch gekocht hat. Man kocht die Würste etwa eine halbe Stunde lang, während man sie so viel wie möglich unter dem Wasser erhält und macht dann die oben angegebene Probe, um sich von dem Garsein derselben zu überzeugen.

1755. Gewöhnlichere Blutwurst.

Die Masse unterscheidet sich dadurch von der vorigen, daß man weniger gutes Fleisch dazu verwendet, wie das Herz, die Nieren, Lungen

*) Man durchsticht die Stellen, wo sich Luft befindet, mit einer Nadel und drückt diese durch die entstandene Oeffnung heraus.

oder Schwarten, und daß man so viel Mehl unter das Blut rührt, daß dies zusammenhält, wovon man sich durch eine gemachte Probe überzeugt. Man darf die Würste wegen des Aufquellens des Mehles ja nicht zu straff füllen und läßt sie ¾ Stunden kochen.

1756. Eine andere Art Blutwurst.

Man vermischt das Schweineblut mit Mehl und läßt die Masse einige Zeit stehen, bis letzeres ausgequollen ist. Dann mischt man ein gutes Theil gekochtes und in Würfel geschnittenes Schweinefett oder Speck, so wie das von der Brühe, in welcher das Fett gekocht ist, abgeschöpfte Fett dazu, fügt Salz, so wie Gewürze, worunter etwas gestoßene Nelken und Wurstkräuter dazu, füllt die Masse in dicke Därme und kocht die Würste 1½—2 Stunden.

1757. Zungenwurst.

Man macht dieselbe Masse wie zur feinen Blutwurst, jedoch ohne Semmel, schneidet gepökelte Schweinezunge in Streifen oder Hälften, thut sie nebst der Wurstmasse in dicke Würste oder Schweinemagen, kocht sie gar, läßt sie, mit Gewichten etwas beschwert, erkalten und verbraucht sie frisch, oder hängt sie, um sie längere Zeit aufbewahren zu können, 14 Tage in den Rauch.

1758. Schwarten-Magen.

Man nimmt mageres Schweinefleisch, befreit es von den Häuten und Sehnen und hackt es fein. Ein Drittel so viel recht weichgekochte Schweineschwarten werden gleichfalls fein gehackt und die Masse mit so vielem Schweineblut vermischt, daß sie sich verbindet. Dann thut man das nöthige Salz, Gewürze, Wurstkräuter, so wie einige gepökelte und in Würfel geschnittene Schweinezungen dazu, vermischt Alles gut mit einander und füllt es in den gutgereinigten Schweinemagen nicht zu straff. Nun kocht man diesen 2 Stunden, läßt ihn, mit Gewichten leicht beschwert, erkalten und hängt ihn 2—3 Wochen in den Rauch.

1759. Leberwurst.

Man rechnet dabei auf 1 Pfund Schweineleber 1 Pfund Schweinefett und für 1 Silbergroschen Milchbrod oder Semmel. Um mehr Wurst zu erhalten, kann man auch die Schweinelunge dazu gebrauchen. Die Leber wird roh aus Häuten und Sehnen geschabt, fein gehackt und durch ein grobes Sieb oder einen Durchschlag getrieben. Das Fett, welches

man mit geputzten Zwiebeln weich gekocht hat, hackt man mit diesen gleichfalls fein. Die Semmel wird geschält, in Wasser geweicht und rein ausgedrückt. Nachdem man sämmtliche Zuthaten so weit vorbereitet hat, mischt man Alles gut durcheinander, fügt Salz, Gewürze und Wurstkräuter hinzu und macht eine Probe. Dann füllt man die Masse in die Därme nicht zu straff, kocht die Würste in 15—30 Minuten, je nachdem sie stark sind und legt sie einige Minuten in kaltes Wasser, wodurch sie ein besseres Ansehen erhalten.*)

1760. Geräucherte Leberwurst.

Man hackt die Leber, nachdem sie ausgeschabt ist, mit dem gekochten Fett und Zwiebeln recht fein, fügt Salz, Gewürz und Wurstkräuter hinzu, so wie auch gekochtes und in feine Würfel geschnittenes Fett oder Speck, vermischt Alles gut mit einander, füllt es in die Därme, kocht die Würste gar, läßt sie gut abtrocknen und hängt sie einige Tage in den Rauch. Ein Zusatz von etwas feingehacktem Knoblauch erhöht den Geschmack derselben. Die Semmel bleibt aus dieser Masse fort, weil die Wurst sonst zu leicht säuern würde.

1761. Eine andere Leberwurst.

Man kocht Bauchfleisch, die Lunge, die Nieren und Schweineschwarten recht weich und schneidet es, sobald es erkaltet ist, in feine Würfel. Die Leber schabt man aus Haut und Sehnen, hackt sie fein und treibt sie durch einen Durchschlag. Nun mischt man die Leber, das Fleisch und das von der Brühe, in welcher das Fleisch gekocht ist, abgeschöpfte Fett nebst Salz, Gewürzen und Wurstkräutern gut durcheinander, füllt die Masse in die Därme, doch nicht zu straff, und kocht sie ½ Stunde lang.

1762. Grütz-Wurst.

Dreiviertel Metze Buchweizengrütze quillt man in Wasser dick und weich aus, vermischt sie mit 1 Pfund ausgelassenem Schweinefett und mit fein gehackten und in Fett weich geschwitzten Zwiebeln und so vielem frischen Schweineblut, daß sie roth erscheint und etwas dünner wird, giebt ihr mit Salz, Gewürz und Wurstkräutern einen guten Geschmack

---

*) Man kann, wenn man mehrere Lebern verbraucht, eine davon kochen, sie, wenn sie erkaltet ist, reiben und mit der roh feingehackten vermischen. Wäre die Masse nach gemachter Probe zu fest, so verdünnt man sie mit etwas von der Brühe, in welcher das Fett gekocht ist.

und kocht eine kleine Probe ab. Wäre sie zu fest, so muß noch etwas Fett hinzugefügt werden. Nun kocht man sie in gesalzenem Wasser gar. Auch Hirse, Gries oder Reis wird in manchen Gegenden in derselben Art unter die Wurst gemischt.

1763. Cervelat- oder Schlackwurst.

Man verwendet dazu derbes Schweinefleisch, entweder aus der Keule, dem Blatt oder Rücken, befreit es von allen Häuten und Sehnen und hackt das Fleisch, jedoch nicht zu fein. Je nachdem das Fleisch mehr oder minder mit Fett durchwachsen ist, nimmt man den dritten oder vierten Theil so viel Fett, als man Fleisch hat (frischer Speck ist dem Pflaumenfett vorzuziehen, weil er kerniger und fester ist), schneidet es in Würfel und hackt es ebenso fein, als das magere Fleisch. Nun arbeitet man beides zusammen und wiegt die Mischung. Auf 6 Pfund davon rechnet man 6—7 Loth recht fein gestoßenes Salz, ½ Loth Salpeter und 1½ Loth grob gestoßenen weißen Pfeffer. Diese Gewürze streut man über das gehackte Fleisch und Fett und arbeitet Alles so lange durcheinander, bis es genügend mit einander gemischt ist. Zu den Cervelatwürsten wendet man am liebsten die dicken Fettdärme an, in welchen sich die Würste gut und saftig erhalten. Man bindet den Darm an einem Ende fest zu und drückt die Wurstmasse durch eine Wurstspritze in den Darm, was aber behutsam und nicht zu schnell geschehen darf, damit er nicht zerreißt. Sobald sich irgendwo Luft zwischen der Füllung befindet, muß man den Darm an der Stelle mit einer Nadelspitze einige Male durchstechen, damit die Luft entweichen kann. Es ist überhaupt zum längeren Aufbewahren dieser Würste durchaus erforderlich, sie so fest wie möglich zu stopfen. Befänden sich zwischen der Füllung leere oder lockere Stellen, so bekäme die Wurst dort einen schlechten Geschmack, der sich bald den übrigen Theilen mittheilen würde. Sind alle Würste gefüllt, so bindet man sie fest zu, läßt sie einige Tage in der Luft trocknen und hängt sie 8—14 Tage in den Rauch.

1764. Mettwurst.

Man verwendet dazu recht durchwachsenes Schweinefleisch, etwas Schweinefett und auf 8 Pfund Fleisch etwa 5 Loth Salz und ½ Loth gestoßenen Pfeffer. Fleisch und Fett schneidet man in feine Würfel, vermischt diese mit dem Salz und Pfeffer, stopft mit dieser Wurstmasse nicht zu dicke Därme, bindet die Würste fest zu und läßt sie 2—3 Wochen bei nicht zu starkem Rauch räuchern.

1765. Bratwurst.

Mageres Schweinefleisch wird von Häuten und Sehnen befreit, mit der Hälfte oder dem dritten Theil so vielem Fett, als man Fleisch hat, gehackt, doch nicht zu fein, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und nach Belieben mit etwas gehackter Citronenschale oder gestoßenem Kümmel gewürzt und in dünne gut gereinigte Schweinsdärme gefüllt. Ueber die fernere Bereitung der Bratwurst für den Mittagstisch findet man das Nähere unter Nr. 51.

1766. Wiener Wurst.

Zwei Theile mageres Schweinefleisch und einen Theil Fett hackt man zusammen fein, thut Salz, Pfeffer, Muskatnuß und ein wenig gestoßenen Kümmel dazu, vermischt das Ganze gehörig und füllt es in dünne Schweinsdärme ziemlich fest ein. Dann bindet man die Würste etwa eine Hand lang ab, schneidet sie so von einander, daß immer zwei Würste zusammenbleiben und läßt sie einige Tage in Rauch hängen. Beim Gebrauch legt man sie 10 Minuten in kochendes Wasser und verspeist sie mit Senf oder geriebenem Meerrettig.

1767. Knoblauchs-Wurst.

Die Zusammensetzung ist dieselbe, wie bei den Wiener Würsten in der vorigen Nummer, nur fügt man statt des gestoßenen Kümmels etwas ganz fein gehackten Knoblauch hinzu und bindet, nachdem man dünne Därme ziemlich fest gefüllt, je zwei Würste zusammen. Man räuchert sie einige Tage und läßt sie, wie die Wiener Würste, in kochendem Wasser heiß werden.

1768. Saucischen.

Man schneidet mageres Schweinefleisch aus den Häuten und Sehnen, hackt es mit halb so vielem Schweinefett fein, thut Salz, gestoßenen weißen Pfeffer, Muskatnuß und gehackte Citronenschale darin und füllt sie in Hammeldärme. Die Saucischen werden etwa wie eine Hand lang abgebunden und nach der in Nr. 538 gegebenen Anleitung bereitet. Ganz vorzüglich schmecken sie, wenn man sie einige Tage leicht räuchert und dann in kochendem Wasser heiß werden läßt, doch müssen sie bald verbraucht werden, weil sie sonst an Wohlgeschmack verlieren.

1769. Trüffel-Wurst.

Man bereitet sie von Schweinelebern, Schweinefett und frischen Trüffeln, indem man auf 1 Pfund Leber ¾ Pfund Fett und auf 3 Lebern, worunter eine Kalbsleber, ¾—1 Pfund frische Trüffeln rechnet. Die Lebern werden roh geschabt, von allen Sehnen und Häuten befreit, mit dem in Wasser weich gekochten und erkalteten Fett fein gehackt und durch ein Sieb gestrichen. Die Trüffeln bürstet und reinigt man gehörig und hackt sie entweder grob, oder schneidet sie in feine Würfel. Dann mischt man Leber und Trüffeln miteinander, thut Salz, aber nur wenige Gewürze dazu und füllt die Masse in dicke Därme. Nachdem man die Würste zugebunden, kocht man sie je nach der Dicke ½—1 Stunde und taucht sie einen Augenblick in kaltes Wasser. Um die Trüffelwürste längere Zeit aufzubewahren, hängt man sie, nachdem sie gehörig abgetrocknet sind, einige Zeit in den Rauch.

1770. Gänseleber-Wurst.

Hierzu bereitet man dieselbe Lebermasse, wie in der vorigen Nummer und mischt ein halbes Pfund geputzte und fein gehackte Trüffeln darunter. Je nach der Größe nimmt man eine oder mehrere fette Gänselebern, schneidet sie in so große Stücke, daß diese in den zu füllenden Darm hineingehen, und bestreut sie leicht mit Salz und Pfeffer. Nun füllt man die Lebermasse mit den Gänseleberstücken abwechselnd in die Därme, bindet die Würste zu und kocht sie wie in der vorigen Nummer. Man darf sie, um das Platzen zu verhindern, nicht zu straff füllen.

1771. Preßwurst.

Man verwendet dazu auf 1 Pfund derbes Rindfleisch 1 Pfund ungesalzenen Speck. Das Fleisch wird aus den Häuten und Sehnen geschabt und ganz fein gehackt, der Speck in kleine Würfel geschnitten, Beides mit einander vermischt, Salz, Pfeffer und gestoßene Nelken dazu gethan und die Masse in gut gereinigte Rindsdärme gefüllt. Man bestreut die Würste leicht mit Salz und läßt sie bis zum andern Morgen liegen, um sie noch weitere 12 Stunden zwischen zwei mit Gewichten beschwerten Brettern zu pressen. Dann wickelt man die Würste in Papier und räuchert sie 8 Tage lang.

1772. Wurst von Rindfleisch zu Gemüse-Beilagen.

Ein gutes Stück derbes Rindfleisch wird in Wasser wie zur Bouillon mit Wurzelwerk und Salz weich gekocht. Sobald es erkaltet ist, schneidet man alle trockenen Theile und Sehnen davon ab, hackt das Fleisch fein, gießt so viel fette Fleischbrühe dazu, daß die Masse saftig, aber nicht zu dünn wird, mischt Salz, Muskatnuß, gestoßenen Pfeffer und ein wenig Majoran darunter und füllt ganz dünne Rindsdärme damit. Nachdem man die Würste zugebunden, läßt man sie ½ Stunde in Bouillon oder Salzwasser kochen, nimmt sie heraus und bewahrt sie an einem trockenen luftigen Ort. Beim Gebrauch läßt man die Würste in heißem Wasser oder Bouillon nur heiß werden, ohne daß sie kochen, übergießt sie mit brauner Butter und verwendet sie als Beilagen zu Kartoffel-Pürees, Linsen, Teltower Rüben u. s. w. Man kann dazu das Fleisch, aus welchem man die Suppenbrühe bereitet, verwenden.

1773. Saure Rollen von Schweinefleisch.

Man schneidet frische Schweineschwarten, auf welchen man einen Federkiel dick Fett hat stehen lassen, in 3 Zoll breite und etwa 8 Zoll lange Streifen und mageres Schweinefleisch in dünne, eben so große Streifen. Dann legt man 1 Stück Fleisch auf je ein Stück Schwarte, bestreut Ersteres mit Salz, gestoßenem Pfeffer und nach Belieben mit gehackter Citronenschale und rollt die Schwarten mit dem darin befindlichen Fleisch zu einer festen Rolle auf, die man mit Bindfaden umbindet. Hierauf legt man die Rollen mit einigen gut gereinigten Kalbs- oder Schweinefüßen in eine Kasserolle oder einen Topf, gießt halb Wasser, halb Essig darüber, schäumt es, sobald es anfängt zu kochen, rein aus und thut Salz, Lorbeerblätter, ganze Pfefferkörner, einige Nelken, Zwiebeln, etwas Thymian und Basilikum dazu. Sobald die Rollen recht weich gekocht sind, nimmt man sie heraus, gießt die Brühe durch ein Tuch und, sobald sie halb erkaltet ist, von dem Bodensatz ab über die Fleischrollen, welche man in einen irdenen Topf gepackt hat. Sobald die Flüssigkeit erkaltet und fest geworden ist, gießt man, wenn man die Rollen länger aufbewahren will, eine 2 Finger starke Lage von geschmolzenem Hammeltalg darüber, bedeckt den Topf mit Papier und verwahrt ihn an einem kalten Ort. Beim Gebrauch nimmt man so viel Rollen, als man nöthig hat, heraus, schneidet sie in Scheiben und umkränzt diese mit etwas von ihrer Gallerte.

1774. Rollen von Rindfleisch.

Hierzu kann man die Dünnungen, überhaupt alle schlechteren Fleischtheile verwenden, entfernt aber so viel wie möglich die Häute und Sehnen, schneidet das magere Fleisch in dünne Streifen und eben solche von dem durchwachsenen und fetten Fleisch, bestreut sie mit Salz und gestoßenem Pfeffer und legt die fetten und mageren Fleischstreifen abwechselnd auf einander auf große, länglich-viereckig geschnittene Stücke vom gut gereinigten Rindermagen. Dann näht man Letztere in der Mitte und an beiden Seiten zusammen, so daß das Fleisch in dem Magenstück eingeschlossen ist und diese die Gestalt einer Rolle haben. Man thut sie in ein Geschirr mit reichlichem Wasser, bringt dies zum Kochen, schäumt es rein aus, thut Salz, Zwiebeln und Gewürze hinzu und kocht die Rollen 3—4 Stunden lang, bis sie so weich sind, daß ein steifer Strohhalm sich leicht hineinstechen läßt. Jetzt nimmt man die Rollen heraus, legt sie in einen gut glasirten Steintopf, vermischt so viel Brühe mit scharfem Essig, als zum Bedecken der Rollen erforderlich ist, und gießt sie darüber.

Diese Fleischrollen verwendet man, indem man sie gut abtrocknet, in Scheiben schneidet, diese in Ei und Semmel panirt und in Butter oder Schmalz von beiden Seiten rasch braun bratet, so daß sie innen saftig bleiben, als Garnitur zu Kohl, Rüben, Kartoffeln u. s. w. Auch kann man sie in einer Rosinen-Sauce erwärmen und abgekochte Kartoffeln dazu geben.

Von den Speisen für Kranke.

Welche Speisen und Getränke dem Kranken oder Genesenden gereicht werden dürfen, hängt von dem Krankheitszustande und von den Bestimmungen des Arztes ab, man wird daher in dem Nachstehenden nur allgemeine Angaben finden, die sich auf die Bereitung und die für Kranke und Genesende im Allgemeinen anzuwendenden Speisen und Getränke beziehen.

Zur Suppe verwendet man entweder Wasser, Milch oder schwache Kalbfleisch-, Hühner-, Tauben- oder schwache Rindfleischbrühe und zu den Suppen-Einlagen Weiß- oder Schwarzbrod, Kartoffeln, Reis, Grau-

pen, Gries, ächten und unächten Sago, Salep, Grütze, Sauerampfer, Mohrrüben, Kerbel u. s. w. Die Wassersuppen dürfen nicht zu dick und nur sehr wenig gesalzen sein, ein Stückchen frische Butter hebt den Geschmack derselben. Die dazu zu verwendenden Einlagen muß man so weich als möglich kochen, die Gemüse und Kräuter aber erst in kochendem Wasser abwellen, um ihnen alle schädlichen Stoffe zu nehmen. Auch den Reis, den Gries, die Graupen u. s. w. schwemmt man erst ein paarmal mit Wasser ab. Die Brühen dürfen nur von dem Fleisch mit Wasser ohne jeden Zusatz von Wurzelwerk oder Gewürzen gekocht werden. Verordnet der Arzt kräftigere Brühen zur Stärkung von Genesenden, so bereitet man dieselben aus derbem magerem Rind- oder Kalbfleisch, dem man ein Huhn oder eine Taube zusetzt, doch darf auch hierbei weder Gewürz noch Wurzelwerk angewendet werden. Besonders kräftig ist der Saft von am Spieß gebratenem Fleisch oder Geflügel, auch die Seite 55 in der Note angegebene Brühe von rohem Fleisch ist zu empfehlen. Um dem Brod, welches man zu den Suppen anwendet, die schädliche Säure zu nehmen, weicht man dasselbe einige Minuten in Wasser und drückt es aus. Wären dem Kranken Püree-Suppen von Gemüsen oder Fleisch erlaubt, so kocht man Erstere, nachdem sie in Wasser abgekocht sind, in schwacher Fleischbrühe ganz weich und streicht die Suppe durch ein Sieb. Zu letzterer verwendet man Hühner-, Wild- oder Kalbfleisch, welches bis zum Zerfallen weich gekocht und gleichfalls auch durch ein Sieb gestrichen wird, doch dürfen auch diese Suppen nicht zu dick gehalten werden. Schleimige Suppen bereitet man von Hafergrütze, Graupen, Gerste, Weizen- oder Roggen-Mehl, die Hafergrütze muß aber drei bis viermal in Wasser bis zum Kochen erhitzt und dann abgespült werden. Auch Wein- und Biersuppen sind in einzelnen Fällen dem Kranken oder Genesenden erlaubt, doch müssen auch hier alle scharfen Gewürze fortbleiben, höchstens kann man ein wenig Citronenschale anwenden. Von den Gemüsen eignen sich alle leicht zu verdauenden und nicht blähenden, wie Spinat, Sauerampfer, Endivien, Portulack, Kopfsalat, die man entweder grob gehackt oder durch ein Sieb gestrichen, in etwas Butter schwitzt, mit Mehl bestäubt und mit schwacher Bouillon verdünnt. Von den Wurzelgemüsen geben besonders die Mohrrüben ein leichtes Krankengemüse. Sie werden entweder, nachdem man sie in Wasser abgekocht, mit etwas Fleischbrühe, Butter und einem Stückchen Zucker kurz und recht weich eingekocht, oder in Fleischbrühe weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen und als Püree, welches man mit einem Stückchen Butter durchrührt, gegeben. Ebenso sind Zuckerwurzeln zu benutzen, indem man sie wie die Mohrrüben be-

reitet. Auch Spargel und Schwarzwurzeln, beide erst in Wasser und Salz abgekocht und dann mit einer nicht zu fetten Buttersauce durchgeschwenkt, sind vielen Kranken erlaubt. Kartoffeln brüht man erst mit heißem Wasser ab und kocht sie zu einem Püree, welches mit Milch und einem Stückchen Butter durchgerührt wird, oder man kocht sie mit schwacher Fleischbrühe ganz weich und schwenkt sie mit einem Stückchen Butter und feingehackter und in kochendem Wasser abgebrühter Petersilie. Schwerer zu verdauen sind junge grüne Erbsen oder grüne Bohnen, doch werden sie schon in der Genesung vorgeschrittenen Personen erlaubt. Man dämpft Erstere in Wasser mit einem Stückchen Butter weich und macht sie mit etwas Buttermehl und Zucker seimig, die grünen Bohnen aber schneidet man in feine Streifen, kocht sie in vielem Wasser mit etwas Salz weich und schwenkt sie nur mit frischer Butter durch.

Ist dem Kranken der Genuß von Fleischspeisen erlaubt, so kocht man junge Hühner oder Kalbfleisch recht weich oder schmort sie mit etwas Butter und Fleischbrühe recht weich und kurz ein. Auch Kalbsmilch, in Fleischbrühe mit einem wenig Butter weich gedünstet, ist zu empfehlen. Bei schon Genesenden, namentlich wenn es darauf ankommt, die verlorenen Kräfte wieder zu ersetzen, bratet man Fleisch, Wildpret, zahmes oder Wildgeflügel am Spieß oder auf dem Roste recht saftig gar. Wäre der Patient noch zu schwach, um das Fleisch verdauen zu können, so schneidet man es, wenn es recht saftig am Spieß gebraten ist, in kleine Stücke und giebt dem Kranken nur den davon herausgelaufenen Saft.

Von den Früchten sind alle in Zucker eingemachten erlaubt, von frischen Früchten, besonders Aepfel und Birnen, als Compot oder zu Muß gekocht am zuträglichsten.

Die Gelées für Kranke bereitet man mit Gallerte von Kalbsfüßen oder Hirschhorn entweder nur mit Fruchtsäften, oder mit Zusatz von Wein, je nach der Verordnung des Arztes, macht sie aber nur wenig fest, daß sie eben zusammenhalten und füllt sie in kleine Gläser, aus denen sie nicht gestürzt zu werden brauchen.

Von den im vierundzwanzigsten Abschnitt angegebenen Getränken passen Brodwasser, Reiswasser, Gerstenwasser (Tisane), die man, je nachdem es der Arzt erlaubt, mit Citronensaft oder etwas Wein vermischt, ferner alle Arten Limonade, sowohl von Apfelsinen oder Citronen, als auch von Fruchtsäften. Zu warmen Getränken bereitet man Hafergrütz- oder Graupenschleim oder Reisseim, welchen man mit Zucker versüßt und nach Umständen mit Wein oder Citronensaft vermischt.

Bei homöopathischen Kuren vermeidet man die Anwendung aller Gewürze, Vanille, Mandeln, stark gesalzener Sachen, wie Heringe, Sardellen, gepökeltes oder geräuchertes Fleisch, jeder Säure, von Fett, namentlich Schweinefett und brauner Butter, Zwiebeln, Petersilie und Wein.

Vom Aufbewahren verschiedener Vorräthe.

Um Fleisch lange frisch zu erhalten, hängt man es an einem trocknen luftigen Ort auf, an welchem die Kälte nicht so stark werden kann, daß das Fleisch gefriert, wodurch es sich allerdings so lange erhält, als der Frost dauert, beim Aufthauen aber den größten Theil seines Saftes verliert. Im Sommer hält sich das Fleisch am besten im Eiskeller, namentlich, wenn man es öfter mit einem reinen Tuch gut abtrocknet, doch kann man es auch einige Tage in einem luftigen Fliegenspinde erhalten, wenn man es ringsum mit frischen Brennnesseln umgiebt. Im Winter kann man das Fleisch 10—14 Tage, im Sommer, besonders bei großer Hitze, nur einige Tage erhalten.

1775. Vom Aufbewahren des Geflügels.

Zahmes und wildes Geflügel bleibt am längsten frisch, wenn man es ungerupft an einem luftigen Ort aufhängt, im Sommer am besten im Eiskeller, doch muß man vorher die Eingeweide vermittelst eines kleinen Hakens von Drath oder Holz den After herausziehen und reines Papier in die Stelle stecken. Gänse und Enten, überhaupt fettes Geflügel, erhalten sich dagegen am besten, wenn man die Eingeweide darin läßt, da das Fett, was sie bedeckt, sie vor raschem Verderben schützt. Bei weicher und nasser Witterung muß man die Gänse und Enten oft mit einem reinen Tuch abwischen, sie aber weniger lange hängen lassen.

1776. Vom Aufbewahren des Wildprets.

Wildpret erhält sich am besten, wenn es in der Haut aufgehängt oder auf Eis gelegt wird, will man aber dasselbe längere Zeit aufbewahren, so legt man es, nachdem es in die passenden Stücke zerhauen ist, in eine Marinade von Bieressig, Zwiebeln, Lorbeerblättern und einigen Wachholderbeeren, indem man es täglich umwendet. Eine andere Art,

Wildfleisch lange aufzubewahren, besteht darin, daß man die Stücke enthäutet, spickt und in Fett oder Butter unter öfterem Umwenden von allen Seiten steif werden läßt. Dann legt man es in einen passenden Steintopf, gießt so viel aufgekochten Bieressig kalt darüber, daß das Fleisch davon bedeckt ist, gießt den Topf voll zerlassenen Rinder- oder Hammeltalg und bedeckt ihn mit gereinigter Schweinsblase. Hat man ein Stück zum Gebrauch herausgenommen, so wird das Fett von Neuem geschmolzen und wieder in den Topf über das übrige Fleisch gegossen.

1777. Vom Aufbewahren des Wildgeflügels in Fett.

Kleines Wildgeflügel, wie Rebhühner, Schnepfen, Krametsvögel u. s. w. erhalten sich lange in Fett. Man verfährt dabei folgendermaßen. Das Geflügel wird, wie es in den entsprechenden Recepten angegeben ist, in reichlicher Butter rasch so lange gebraten, bis es durch und durch steif geworden und innen nicht mehr roth ist. Dann nimmt man es aus der Butter, trocknet es mit einem Tuch rein ab und läßt es vollständig erkalten. Nun schneidet man frisches Schweinefett in Würfel, läßt es auf dem Feuer ausbraten, gießt die Butter, in welcher das Geflügel gebraten ist, dazu und preßt beides, wenn es ganz klar ist, durch ein Tuch. Hierauf packt man das Geflügel schichtweise in irdene, gut glasirte Töpfe und gießt so viel noch warmes Fett darüber, daß es etwa einen Finger dick die oberste Lage des Geflügels bedeckt. Die Töpfe werden dann mit Papier oder Schweinsblase bedeckt und im Keller oder an einem kalten Ort aufbewahrt. Beim Gebrauch läßt man das Fett etwas zerfließen und nimmt die nöthigen Vögel heraus, während man die übrigen im Fett läßt, den Topf wieder zudeckt und kalt stellt. Das zum Aufbewahren des Geflügels benutzte Fett kann man später zum Kochen von Gemüsen, oder auch zum Ausbacken wieder benutzen.

1778. Vom Aufbewahren des geräucherten Fleisches.

Geräuchertes Fleisch oder Würste hängt man an einem trockenen luftigen Ort auf. Vor allen Dingen hat man 'es vor Feuchtigkeit zu bewahren, die Schimmel erzeugt, denn das Fleisch und Fett nehmen dann einen ranzigen Geschmack an und der Genuß desselben ist der Gesundheit schädlich. Gegen Fliegen und andere Insecten schützt man es am Besten dadurch, daß man jedes Stück entweder sorgfältig mit Papier umwickelt, oder noch besser, indem man es in eine hinreichend große Papierdüte oder einen Sack von Zeug steckt, die man dann fest zubindet. Dasselbe gilt von der Aufbewahrung der Dauerwürste.

1779. Vom Aufbewahren des Fettes.

Fett gießt man in Steintöpfe, die man mit Papier zubindet und am besten im Keller verwahrt. Einen ranzigen und unangenehmen Geschmack erhält das Fett, wenn es von Zugluft bestrichen oder von der Sonne beschienen wird.

1780. Vom Aufbewahren der Fische.

Um Fische außer dem Wasser noch einige Zeit lebend zu erhalten, oder zu verschicken, genügt es bei den Aalen, dieselben in frisch abgeschnittenes Gras zu packen, Karpfen und Schleien steckt man ein mit Branntwein angefeuchtetes Stück Schwarzbrod in's Maul, wodurch namentlich letztere längere Zeit am Leben bleiben. Will man Zander, Hechte und Barse verschicken, so schlachtet man sie, nimmt sie aus und reibt sie innen und außen mit etwas Salz ein. Auch im Eiskeller bleiben sie einige Tage, nachdem man sie getödtet und ausgenommen, frisch. Krebse packt man in einen Korb mit frischen Brennnesseln, in welchem sie, wenn die Hitze nicht zu groß ist, einige Zeit am Leben bleiben. Seefische, die, sowie sie aus dem Wasser kommen, sterben, lassen sich nur kurze Zeit auf dem Eise bewahren. Im Winter läßt man die Fische steif frieren, wo sie so lange frisch bleiben, als der Frost anhält. Ueber das Aufbewahren mehrerer Fisch-Arten in scharfen Brühen findet man das Nähere im zehnten Abschnitt.

1781. Vom Aufbewahren der Gemüse.

Um frische Gemüse während des Winters aufzubewahren, ist ein trockner luftiger Keller, den man aber gegen das Eindringen der Kälte schützen muß, zu empfehlen. Rings an den Wänden läßt man Stellagen von Holz errichten, die durch fingerbreit von einander entfernte Latten in 2—3 Fächer getheilt sind, und in der Mitte des Kellers bildet man eine, einen Fuß hohe Schicht von Sand, den man mit etwas Erde und Asche vermischen kann.

1782. Vom Aufbewahren der Wurzelgemüse.

Alle Wurzelgemüse, wie Mohrrüben, Petersilienwurzeln, schwarze Rettige und Schwarzwurzeln, sowie auch Sellerie gräbt man in Sand. Bei den Mohrrüben und Schwarzwurzeln dreht man das Kraut ab, während man von den Petersilienwurzeln und dem Sellerie nur die äußeren Blätter entfernt, die Herzblätter aber daran läßt. Doch ist es nöthig, die Wur=

zeln bei trockener Witterung aus der Erde zu nehmen und den Sand etwas anzufeuchten, ehe man sie hineinpflanzt.

1783. Vom Aufbewahren des Blumenkohls.

Vom Blumenkohl legt man die größeren Köpfe mit ihrem Kraut in die oben erwähnten Fächer nicht zu dicht aneinander, die kleineren pflanzt man etwas entfernt von einander in den mit Asche vermischten und angefeuchteten Sand. Sie werden sich dadurch nicht nur längere Zeit frisch und weiß erhalten, sondern auch noch etwas größer wachsen.

1784. Vom Aufbewahren der Kartoffeln.

Kartoffeln schüttet man einfach, doch nicht zu hoch, über einander auf die Erde. Wären sie, wie das in manchen Jahren der Fall ist, zur Fäulniß geneigt, so dient Holzkohlenstaub, den man lagenweise unter die Kartoffeln streut, zur längeren Erhaltung derselben.

1785. Vom Aufbewahren des Kohls.

Von allen Kohlarten wählt man so viel wie möglich recht feste Köpfe, die man nicht zu dicht an einander auf die Lattenfächer legt, doch ist es nöthig, dieselben öfter zu untersuchen, um die etwa angefaulten Köpfe zu entfernen und zuerst zu verbrauchen.

1786. Vom Aufbewahren der Zwiebeln.

Zwiebeln müssen von den Wurzeln und trockenen Blättern befreit werden und halten sich am besten an einem trocknen Ort, man muß sie aber, namentlich im Frühjahr, öfter nachsehen, um die faulen auszusuchen.

1787. Vom Aufbewahren der Teltower Rüben.

Teltower Rüben bewahrt man in Fässern oder Körben auf. Um sie vor dem Welkwerden, welches das Putzen sehr erschwert, zu bewahren, schüttet man trocknen Sand dazwischen.

1788. Vom Aufbewahren der Aepfel und Birnen.

Obst läßt sich bei einiger Sorgfalt längere Zeit frisch erhalten. Aepfel und Birnen werden bei trockener Witterung wo möglich gepflückt, nicht geschüttelt, wodurch sie Flecken erhalten, und in einem trockenen Keller oder auf dem Boden, wenn derselbe gegen Frost geschützt werden kann, auf von Lattenbrettern errichtete Fächer neben einander, mit den Stielen nach oben, gelegt, ohne daß sie sich berühren. Man muß sie öfter

untersuchen und jede Frucht, die einen faulen Fleck hat, heraus nehmen, nur so bewahrt man die übrigen vor Fäulniß. Will man bessere Sorten bis zum Frühjahre aufbewahren, so pflückt man sie sorgfältig, am besten mit Handschuhen, legt sie in kleine, recht trockene Fässer behutsam neben einander, läßt das Faß vom Böttcher verschließen und stellt es aufrecht an einem trocknen Ort.

1789. Vom Aufbewahren der Weintrauben.

Weintrauben erhalten sich längere Zeit frisch, wenn man auf das Stielende etwas flüßigen Siegellack tropft und sie an einem trocknen Ort aufhängt, ohne daß sie sich berühren. Eine andere Art, die Trauben am Stock zu erhalten, besteht darin, daß man sie, wenn sie so eben angesetzt haben, durch den Hals einer weiten Flasche steckt und diese am Stock befestigt. Die Trauben reifen früher und lassen sich, wenn die Gläser mit Werg umbunden werden, um sie gegen den Frost zu schützen, lange Zeit erhalten.

1790. Vom Aufbewahren der Pflaumen.

Pflaumen (Zwetschen) pflückt man an einem trockenen Tage, legt sie in einen neuen irdenen Topf, bindet diesen mit trockner Blase fest zu, bedeckt ihn mit einem flachen Ziegelstein und beschüttet den Topf ganz mit Erde. Man kann die Pflaumen auch schichtweise mit ihrem Laub in Blechbüchsen legen, diese verlöthen lassen und in trockne Erde graben. Die Pflaumen halten sich bis beinahe zu Weihnachten frisch, müssen aber, wenn man den Topf öffnet, bald verbraucht werden, auch muß man nur ganz gesunde und etwas feste Früchte beim Pflücken aussuchen.

1791. Vom Aufbewahren der Kirschen.

In derselben Art kann man auch Kirschen längere Zeit frisch erhalten, muß aber beim Pflücken sehr behutsam sein und die Früchte nicht mit der bloßen Hand berühren.

1792. Vom Aufbewahren der Melonen.

Um Melonen längere Zeit frisch zu erhalten, wählt man dazu spätreife Früchte, die ganz gesund und noch etwas fest sind. Man wischt sie mit einem reinen Tuch ab und läßt sie einige Tage trocknen. Dann bestreut man den Boden eines trocknen Fasses mit einer Schicht büchene Asche, die man vorher gesiebt hat, legt so viel Melonen darauf, als bequem Platz haben, ohne sie gegenseitig zu berühren, bedeckt sie mit Asche

und legt eine zweite Schicht Melonen darüber, die gleichfalls mit Asche überschüttet werden. Nun läßt man das Faß vom Böttcher verschließen und bewahrt es aufrecht stehend an einem trocknen Ort.

1793. Vom Aufbewahren der Eier.

Die einfachste Art, sie aufzubewahren, ist, daß man sie an einem trocknen Ort auf sogenannten Eierbrettern oder Tischen, (Bretter, die mit so großen, neben einander befindlichen Löchern versehen sind, daß das mit der spitzen Seite hineingestellte Ei stehen bleibt, ohne das nebenstehende zu berühren) aufstellt. Um sie aber längere Zeit zu bewahren, ist Kalkwasser das zuverlässigste Mittel. Das dabei zu beobachtende Verfahren ist folgendes: Man überzeugt sich zunächst von der Frische der Eier dadurch, daß man jedes Ei zwischen Daumen und Zeigefinger festhält, während die andern Finger dicht aneinander geschlossen werden. Dann hält man das Ei an einem dunklen Ort vor ein brennendes Licht. Erscheint es klar, so ist es frisch; alle nicht ganz klaren läßt man zurück. Hat man sämmtliche Eier untersucht, so legt man sie in große Steintöpfe, oder in ein Faß, thut ein Paar Schaufeln voll gelöschten Kalk in einen Eimer und gießt so viel Wasser dazu, als zum Anfüllen des Topfes oder Fasses nöthig ist. Hierauf rührt man das Wasser und den Kalk mit einem Stock so lange um, bis Beides gemischt ist, und gießt das Kalkwasser über die Eier, die vollständig damit bedeckt sein müssen. Man thut gut, nicht zu viel Eier in das Gefäß zu legen, damit das Kalkwasser sie überall umfließen kann. Die in dieser Art aufbewahrten Eier erhalten sich lange frisch, können aber nicht gekocht werden, da die Schale durch das Kalkwasser zu mürbe geworden ist, um dem kochenden Wasser genug Widerstand leisten zu können.

1794. Vom Aufbewahren der Apfelsinen und Citronen.

Man wickelt beide Früchte einzeln in weiches Papier und legt sie, ohne daß sie sich berühren, an einen trockenen Ort, muß aber oft nachsehen, um die fleckigen sogleich zu verbrauchen, da namentlich die Apfelsinen leicht faulen. Will man den Saft beider Früchte lange aufbewahren, so drückt man ihn aus, gießt ihn durch ein reines Tuch und füllt ihn in kleine Flaschen, die man mit passenden Korken verschließt und im Wasserbade nach der beim Einmachen der Fruchtsäfte angegebenen Art eine halbe Stunde kochen läßt. Um die Schale beider Früchte für späteren Gebrauch zu bewahren, schält man sie mit einem scharfen Messer in feinen Streifen ab, ohne daß etwas von der weißen bitteren Schale

dran bleibt, legt sie mit reichlich feingestoßenem Zucker schichtweise in ein Glas und verschließt dies mit Schweinsblase. Auch kann man die gelbe Schale der Früchte auf Zucker abreiben, diesen etwas trocknen, fein stoßen und in fest verschlossenen Gläsern oder Flaschen aufbewahren.

1795. Vom Aufbewahren des Mehls.

Es geschieht dies am besten entweder in mit Papier ausgeklebten, geruchlosen Kästen oder Tonnen, oder in Säcken, die an trocknen, luftigen Orten bewahrt werden. Noch sicherer geht man, wenn das Mehl öfter nach einiger Zeit durch ein grobes Sieb gesiebt und so wieder locker wird. Zu große Wärme begünstigt das Auskommen von Mehlwürmern und Milben.

1796. Vom Aufbewahren der Gewürze und der Vanille.

Blechbüchsen, die man mit einem passenden Deckel fest verschließen kann, eignen sich am besten dazu, man muß aber die verschiedenen Gewürzarten abgesondert aufbewahren, weil sie sonst von einander den Geschmack annehmen würden. Vanille wickelt man fest in Staniol und hebt sie in einem Blech-Pennal mit festschließendem Deckel auf.

1797. Vom Aufbewahren des Kaffees, des Thees und der Chocolade.

Die beiden ersteren werden, wie die Gewürze, in fest verschlossene Blechbüchsen gethan, die, nachdem man das zum jedesmaligen Gebrauch Nöthige herausgenommen, wieder fest verschlossen werden. Man verwahrt die Büchsen an einem geruchlosen Ort, namentlich nicht in der Nähe von starken Gewürzen, von welchen sie leicht einen Beigeschmack erhalten können. Die Chocolade bleibt am besten, wenn sie fest in Staniol gewickelt ist, darf aber ebenfalls nicht mit stark riechenden Sachen in Berührung kommen, weil sie sehr leicht davon anziehen würde. Es ist überhaupt anzurathen, nicht zu viel davon vorräthig zu halten, weil sie durch längeres Liegen viel von ihrer Güte verliert.

1798. Vom Aufbewahren des Käse.

Käse bleibt am besten, wenn er nach jedesmaligem Gebrauch mit einem in Weißwein oder Bier getauchten Leinwandlappen umwickelt und in einem Steintopf an einem kühlen Ort verwahrt wird.

1799. Vom Aufbewahren der Butter.

Die Butter ist vom Mai, sobald die Kühe grünes Futter erhalten, bis zum Herbst zum Einschlagen zu gebrauchen, doch ist die Herbstbutter, besonders die im Monat September gewonnene, vorzuziehen. An zu warmen Sommertagen, besonders wenn Gewitter am Himmel stehen, thut man besser, die Butter einzuschmelzen, wie es weiter unten angegeben ist. Eine wesentliche Bedingung zum Aufbewahren der Butter ist, daß sie gut ausgewaschen wird, damit alle Milchtheile daraus entfernt sind. Erst dann knetet man sie auf einem Tisch oder in einer hölzernen Mulde, die man mit kaltem Wasser angefeuchtet hat, mit dem nöthigen Salz durch (man kann auf 1 Pfund Butter 1½ Loth Salz rechnen) und drückt sie mit einem angefeuchteten Löffel so fest als möglich in Steintöpfe, oder sehr gut gereinigte und durchaus geruchlose Fäßchen. Nachdem man die Oberfläche der Butter glatt gestrichen, legt man ein mit kaltem Wasser angefeuchtetes Tuch darüber und bedeckt den Topf mit Papier, oder verschließt das Fäßchen mit dem passenden Deckel. Eine andere Art, die Butter einzulegen, besteht darin, daß man dieselbe mit etwas scharfem Essig (auf jedes Pfund Butter einen Theelöffel voll) durchknetet, wodurch sämmtliche Milchtheile heraustreten, dann den Essig abgießt und die Butter nochmals mit kaltem Wasser auswäscht. Nun knetet man wie oben das nöthige Salz hinein, drückt die Butter fest in die Töpfe oder Fässer, die man vorher mit Salzwasser angefeuchtet und überall mit Salz bestreut hat, so fest wie möglich ein, bis diese etwa zwei Finger breit vom Rande gefüllt sind. Dann streicht man die Oberfläche der Butter glatt, durchsticht sie mit einem reinen Stöckchen hin und wieder bis auf den Grund des Fasses, legt einen angefeuchteten Leinwandlappen darauf und gießt so viel Salzlake über die Butter, daß sie davon bedeckt ist. Die Lake bereitet man, indem man 1 Quart Wasser mit ¼ Pfund Salz aufkochen, dann erkalten läßt und von dem Bodensatz rein abgießt. Sobald die Lake noch einige Zeit in die Butter eingezogen oder verdunstet ist, muß man sie durch neue ersetzen, auch den Leinwandlappen öfter in kaltem Wasser auswaschen. Die eingelegte Butter muß man beim Gebrauch in kaltem Wasser mehrere Male auswaschen, weil sie sonst zu salzig wäre.

Schmelzbutter ist zum Kochen und Braten ganz vorzüglich zu gebrauchen, da sie auch nach langer Zeit, wenn sie an einem geruchlosen Ort aufbewahrt ist, ihren guten Geschmack behält. Man kann dazu die Butter in jeder Jahreszeit verwenden. Nicht mehr frische Butter erhält

durch das Einschmelzen, wenn auch nicht einen ganz guten, doch einen bedeutend besseren Geschmack. Die zum Schmelzen bestimmte Butter thut man in einen eisernen Topf oder Tiegel und läßt sie auf nicht zu starkem Feuer kochen, bis sie still und klar wird. Dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie noch einige Zeit stehen, damit alle Milch- und Salztheile sich auf den Boden senken können, entfernt den auf der Oberfläche befindlichen Schaum und gießt nun die klare Butter behutsam von dem Bodensatz in einen reinen irdenen Topf. Sobald sie kalt geworden, bindet man den Topf mit Papier, welches man mit einer Nadel durchsticht, fest zu und verwahrt ihn an einem kühlen Ort. Auch zum Ausbacken ist die Schmelzbutter sehr gut, man vermischt sie aber, da sie leicht die Kraft verliert, zur Hälfte mit Schweinefett.

Vom Trocknen oder Backen des Obstes.

Zum Backen des Obstes sind eine hinreichende Anzahl von Horden erforderlich, deren Latten so dicht an einander stehen, daß das darauf gelegte Obst nicht durchfallen kann. Das Backen selbst geschieht im ziemlich ausgekühlten Ofen, oder, wenn Hitze genug vorhanden ist, auf dem Backofen, und erfordert, je nachdem die Obstart mehr Saft hat, längere oder kürzere Zeit. Während des Backens muß man die schon trockenen Früchte aussuchen und auf anderen Horden zusammenlegen, um sie bei weniger Hitze vollends zu trocknen.

1800. Vom Trocknen der Pflaumen.

Damit die Pflaumen recht süß sind, läßt man sie so lange am Baume, bis die Haut am Stiele runzlig wird. Sind sie gepflückt oder geschüttelt, so legt man sie neben, nicht über einander, auf die Horden und schiebt diese in den Ofen, dessen Hitze nicht so stark ist, daß die Pflaumen kochen und der Saft ausläuft. Noch besser ist allerdings, wenn der Ofen so eingerichtet ist, daß man durch geregelte Feuerung eine gleichmäßige Hitze, womöglich auch die Nacht hindurch, erhalten kann, dann würden die Pflaumen in etwa 3 Tagen vollständig trocken sein. Man muß dabei täglich mehrere Male die schon angetrockneten Pflaumen aussuchen und auf einer anderen Horde zusammenlegen, um sie bei ge-

ringerer Hitze vollends zu trocknen. Um sich davon zu überzeugen, daß die Pflaumen hinreichend trocken sind, muß man sie erkalten lassen. Nach dem Trocknen läßt man sie noch 14 Tage auf Tüchern ausgebreitet an einem luftigen Ort nachtrocknen, um sie dann in Säcken aufzubewahren.

1801. Vom Trocknen der geschälten Pflaumen (Brünellen).

Man sucht dazu die größten Pflaumen aus, hält sie in einem Durchschlag so lange in kochendes Wasser, bis sich die Haut abziehen läßt, nimmt dann die Steine heraus, legt die Pflaumen auf die Horden und trocknet sie, wie in der vorigen Nummer. Nach dem Trocknen werden sie fest aneinander in kleine Schachteln gepackt, die man mit ihrem Deckel verschließt und so verwahrt.

1802. Vom Trocknen der Aepfel und Birnen.

Man schneidet die Aepfel in Hälften oder in vier Theile, schält sie, entfernt das Kerngehäuse, ordnet die Aepfel auf die Horden und läßt sie bei nicht zu starker Hitze, damit sie sich nicht zu braun färben, wie die Pflaumen trocknen. Schlechtere Aepfel kann man, nachdem man sie in Viertel geschnitten und die Kerngehäuse entfernt hat, mit der Schale trocknen. In derselben Art verfährt man mit den Birnen, die man aber, wenn sie nicht zu groß sind, ganz läßt. Man kann sie geschält oder ungeschält trocknen.

1803. Getrocknete Birnen zum Rohessen.

Die kleinen Muskatellerbirnen eignen sich am besten dazu. Sie werden geschält, indem man die Stiele daran läßt, und mit Wasser, Zucker, einem wenig Zimmet und Citronenschale weich gekocht. Den Saft der Birnen läßt man etwas dick einkochen und dieselben ein oder zwei Tage darin liegen, nimmt sie dann heraus, legt sie zwischen zwei Bretter, die man sehr leicht beschwert, damit die Birnen etwas breit gedrückt werden und läßt sie bei sehr schwacher Hitze auf Schüsseln oder verzinnten Kupferblechen trocknen. Dann werden die Birnen mit gestoßenem Zucker bestreut und wie die Brünellen in kleine Schachteln gepackt.

1804. Vom Trocknen der Kirschen.

Süße oder saure Kirschen werden von den Stielen befreit und auf Schüsseln oder Blechen bei nicht starker Hitze getrocknet.

1805. Vom Trocknen der Pilze oder Schwämme.

Champignons, Steinpilze, Reizger oder Pfifferlinge werden von aller Unreinigkeit und den sandigen Enden der Stiele befreit, in Scheiben geschnitten und auf Brettern entweder in der Sonne, oder bei ganz schwacher Hitze im Ofen getrocknet.

Verschiedenes.

1806. Von der Bereitung des Kartoffelmehls.

Späte Kartoffeln, namentlich die rothen, enthalten den meisten Mehlstoff. Große Kartoffeln werden rein gewaschen, geschält und auf dem Reibeeisen gerieben. Das Geriebene wird mit vielem Wasser einige Zeit gerührt und dann auf einen Durchschlag gegossen. Die durchgelaufene Flüssigkeit gießt man nochmals durch ein feines Sieb in einen reinen irdenen Topf oder Napf, bedeckt sie mit einem Tuch, damit kein Staub hinein fliegt und läßt sie stehen, bis sich das Mehl auf den Boden gesenkt hat. Dann entfernt man die Flüssigkeit und gießt frisches Wasser an die Stelle, mit welchem man das Mehl gut durchrührt und es von Neuem stehen läßt. Dies Verfahren wiederholt man so lange, bis das Wasser klar bleibt. Nun gießt man es rein von dem Mehle ab, welches man etwas trocknen läßt und mit einem scharfen Löffel vom Boden des Geschirres abkratzt, um es auf Papierbogen auseinander zu breiten und an der Luft trocknen zu lassen. Wenn das Mehl fast trocken ist, drückt man es mit dem Rollholz ganz fein und läßt es vollends trocknen.

1807. Alt gewordenem Fleische oder Bouillon den unangenehmen Geschmack zu benehmen.

Im Sommer, namentlich wenn oft Gewitter auf einander folgen, ist es nicht zu vermeiden, daß Fleisch von einem Tage zum andern, Geflügel häufig schon in einigen Stunden, einen Beigeschmack bekommt. Um diesen zu entfernen, löscht man während des Kochens oder Backens einige glühende Holzkohlen in der Brühe desselben. Die schlecht gewordene Bouillon läßt man aufkochen und löscht gleichfalls einige glühende Holz=

kohlen darin. Beim Geflügel sengt man die schlechtgewordenen Stellen, namentlich das Innere des Bauches, mit einem glühenden Eisen aus.

1808. Fleisch durch Holzkohlen aufzubewahren.

Man bestreut das Fleischstück dick mit gepulverter Holzkohle und hängt es an einem luftigen Orte auf, wo es sich längere Zeit gut erhalten wird. Beim Gebrauch wäscht man die Kohle rein ab, oder kratzt sie mit dem Messer fort.

1809. Von dem schnellen Weichkochen des Fleisches und der Gemüse.

In Fällen, wo man das Fleisch zu spät auf's Feuer bringt, oder wenn dasselbe nach der zum Garwerden erforderlichen Zeit noch hart wäre, legt man ein Stück Glas, am besten den Fuß eines Wein- oder Liqueurglases, zu dem Fleisch, und zwar an die Stelle, wo die Brühe am heftigsten wallt, so daß das Glas dadurch in einer zitternden Bewegung erhalten wird. So unwahrscheinlich dieses Mittel im Anfange erscheint, so wird man sich durch die erzielte Wirkung von seiner Anwendbarkeit überzeugen. Bei Gemüsen, wie Rüben, Kohlrüben, namentlich aber bei Hülsenfrüchten, die oft trotz aller darauf verwendeten Mühe nicht weich werden, ist kohlensaures Natron, wovon man jedoch nur wenig anwenden darf, zu empfehlen. Man muß aber nach dem Zusatz desselben die Gemüse öfter untersuchen, damit sie nicht zu weich werden. Das kohlensaure Natron hat außerdem die Eigenschaft, die Säuren abzustumpfen, weshalb man durch eine mäßige Anwendung desselben bei sehr sauren Früchten bedeutend Zucker erspart.

1810. Von der Bereitung der Chocolade.

Die im Handel vorkommenden Chocoladen, besonders die billigeren Sorten, sind in der Regel mit Mehl so verfälscht, daß von Cacao wenig oder wohl gar nichts darin enthalten ist. Man kann sich, wenn man im Besitz eines größeren eisernen Mörsers ist, ohne große Umstände eine reine und wohlschmeckende Chocolade selbst bereiten. Man nimmt dazu 1 Pfund Caracas- und 1 Pfund Martinique-Cacao-Bohnen, die nicht zu alt sein dürfen, wodurch die Chocolade einen ranzigen Geschmack bekäme, und brennt dieselben wie Kaffee in einer gut gereinigten Kaffeetrommel, bis die obere Schale der Bohnen spröde geworden und sich leicht ablösen läßt. Sind alle Bohnen von der äußeren Schale befreit, so brennt man sie zum zweiten Male, bis sie anfangen, zu schwitzen. Hierauf schüttet man sie sogleich in den Mörser, welchen man auf einen

Dreifuß gestellt und durch untergelegte glühende Kohlen erhitzt hat und bearbeitet die Bohnen mit der Mörserkeule, bis sie eine breiige Masse bilden, in welcher man keine Stücke mehr findet. Nun schüttet man 1½ Pfund Zucker, den man mit einer Stange Vanille feingestoßen und durchgesiebt hat, zu der Cacao-Masse, stößt und rührt sie so lange, bis Alles auf's engste mit einander vermischt ist und füllt sie in kleine, viereckige, blecherne, einen halben Finger hohe Kästen. Sind alle gefüllt, so schlägt man jeden Kasten mit der unteren Seite so lange auf den Tisch, bis die Chocoladen-Masse gleichmäßig auseinander gelaufen und oben glatt ist. Nach dem Erkalten stürzt man die Chocoladen-Tafeln aus den Formen und umwickelt sie mit Staniol und dann mit Papier.

Statt der Vanille kann man die Chocolade mit Gewürzen zusammensetzen. Man stößt zu der oben angegebenen Masse 1 Loth Zimmet, 1 Loth Nelken, ¼ Loth Peruvianischen Balsam und etwas Cardamom recht fein, siebt es durch ein feines Sieb und mischt es zu der Cacao-Masse. Man muß aber das Zuckerquantum, wegen der Strenge der Gewürze, um ½ Pfund vermehren. Ueber die Zubereitung der Chocolade siehe Nr. 1687, 1688.

Die Küchenzettel.

Eine nicht geringe Sorge und Mühe macht wohl jeder Hausfrau die tägliche Anordnung des Mittag- und Abend-Essens, weil sie dabei sowohl auf die von der Jahreszeit hervorgebrachten Erzeugnisse Rücksicht nehmen, als auch darauf bedacht sein muß, eine entsprechende Abwechselung zu erzielen. In dem Abschnitt, wo die Eintheilung der Schüsseln nach den verschiedenen Gängen gegeben ist, sind auch die allgemeinen Regeln zur Zusammenstellung des täglichen Küchenzettels, so wie auch großer Mittagsessen enthalten. Um aber die Anwendung derselben durch passende Beispiele zu erleichtern, findet man in dem Nachstehenden eine Reihe von Küchenzetteln, sowohl zu feineren Diners, als auch zu dem gewöhnlichen Mittagstisch, welche nach den in den verschiedenen Jahreszeiten sich bietenden Erzeugnisse zusammengestellt sind. Da aber die Zahl der Schüsseln, welche man zum Mittagessen oder Abendbrod in den verschiedenen Haushaltungen, je nach den vorhandenen Mitteln giebt, eine größere oder kleinere ist, so wäre es nicht möglich, für alle passende Küchenzettel zusammen zu stellen; man wird aber leicht durch Hinzufügen oder Fortlassen einer oder mehrerer Schüsseln die nachstehenden Beispiele dem jedesmaligen Gebrauch anpassen können.

Monat Januar und Februar.

1. Ein feines Diner.

Klare Suppe mit Hühner-Quenelles.*)	Consommé aux quenelles de volaille.
Frische Austern.	Les huitres.
Kleine Pasteten mit Salpicon.	Les petits pâtes en salpicon.

---

*) Für mehr als 12 Personen noch eine Suppe.

Frische Steinbutte mit sauce maître d'hôtel und Kartoffeln. — Le turbôt au naturelle sauce maître d'hôtel.

Rinder-Filet à la Chipolata. — Le filet de boeuf à la Chipolata.

Gespickte Kalbsmilch mit Ragout à la Toulouse. — Les ris de veau glacés à la Toulouse.

Sauté von Hühnern mit Trüffeln. — Le sauté de poulets aux truffes.

Straßburger Gänseleber-Pastete. — Le pâté de foies gras de Strasbourg.

Gebratene Fasanen mit Salat von Gartenkresse und Rapunzeln. — Les faisans rotis la salade de cresson.

Verschiedene Compots. — Les compots.

Eingemachte grüne Erbsen mit Semmel-Croutons. — Les petits pois aux croutons.

Cabinet-Pudding mit Weinschaum-Sauce. — Le pouding de cabinet.

Gelée von Ananas. — La gelée d'Ananas.

Eis. Kleine gemischte Backereien. Dessert. — Les glaces.

2.

Suppe Crecy.
Gekochtes Rindfleisch mit Mostrich-Sauce.
Spinat mit weichen Eiern.
Hasenbraten mit Aepfelmus.
Reis-Beignets.

3.

Klare Suppe mit Schwemmklößen.
Zander mit Petersilie gekocht und Kartoffeln.
Geschmorte Hammelkeule mit eingemachten Brechbohnen.
Westphälischer Pudding.

4.

Gebundene Suppe mit Fadennudeln.
Beefsteaks mit gebratenen Kartoffeln.
Sauerkohl mit Fisch-Coteletts.
Gebratener Kapaun mit Selleriesalat.
Crême bavaroise von Chocolade.

5.

Suppe à la Julienne.
Farcirte Kalbsbrust mit Makaronis und Kartoffel-Püree.
Rebhühnerbraten mit Rapunzeln-Salat.
Dampfnudeln mit Vanillen-Sauce.

6.

Kartoffel-Suppe.
Gekochtes Rindfleisch mit Hachée-Sauce und grünen Kartoffeln.
Mohrrüben mit Omelettes.
Gebratene Hirsch-Filets mit Aepfel-Compot.
Reis à la malte.

7. (Fasttag.)

Fischbäuschel-Suppe.
Bier-Karpfen mit Kartoffeln.
Nudeln mit Parmesankäse.
Gebratene Hechte mit Sellerie-Salat.
Arme Ritter mit Hagebutten-Sauce.

8.

Graupen-Suppe.
Klops von Rindfleisch mit Sardellen-Sauce und Kartoffel-Püree.
Eingemachte Schneidebohnen mit Saucischen.
Gebratene Rehkeule mit Preiselbeeren.
Chocoladen-Pudding.

9.

Klare Suppe mit Eiernudeln.
Zander au naturel mit zerlassener Butter und Kartoffeln.
Kalbsnierstück mit Spinat.
Aepfel-Eierkuchen.

10.

Gebundene Suppen mit Semmelklößen.
Braisirtes Rinderschwanzstück mit gebratenen Kartoffeln.
Schoten und Mohrrüben mit Kalbskoteletts.
Reiskuchen mit Weinschaum-Sauce.

11.

Kräuter-Suppe mit verlorenen Eiern.
Geschmorte Hammelkeule mit eingemachten grünen Bohnen und Kartoffeln.
Gebratene Ente mit Aepfelmus.
Beignets soufflés mit Vanillen-Sauce.

12.

Klare Suppe mit Parmesan-Croutons.
Croquettes von Kalbsmilch.
Angeschlagener Zander mit Ragout.
Roastbeef mit gebratenen Kartoffeln.
Eingemachter Brechspargel mit Brisoletts.
Gebratenes Rehziemer mit Salat.
Charlotte russe von Vanille.

13.

Erbsen-Suppe mit Schweineohren.
Geschmorter Hammelrücken mit Teltower-Rüben und Kartoffeln.
Gebratener Puter mit Wurzel-Salat.
Beignets soufflés mit Vanillen-Sauce.

14.

Bier-Suppe.
Kapaun mit Reis.
Gebratene Kalbskeule mit Kartoffeln und Sellerie-Salat.
Gries-Eierkuchen.

15. (Fasttag.)

Fisch-Suppe mit Fischklößen.
Schleie mit Petersilie und Kartoffeln.
Spinat mit Eiern.
Gebackene Zanderfilets mit Rapunzeln-Salat.
Charlotte von Aepfeln.

16.

Klare Suppe mit Reis.
Rauchfleisch mit Sauerkohl und Erbsen.
Gebratener Kapaun mit Salat von Kresse.
Sächsische Mehlspeise mit Himbeer-Sauce.

17.

Sellerie-Suppe.
Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettig-Sauce und Kartoffeln.
Linsen à la maître d'hôtel mit Saucischen.
Rebhühner-Braten mit Aepfelmus.
Gestockte Crême von Kaffee.

18.

Gebundene Suppe mit Nockeln.
Karpfen in Bier mit Kartoffeln.
Hasenbraten mit rothem Kohl und Aepfel-Compot.
Soufflé von Vanille.

19.

Klare Suppe mit ächtem Sago.
Kalbskoteletts aux fines herbes mit Kartoffel-Püree.
Geschmorte Ente mit Maronen.
Beignets von Apfelsinen.

20.

Hafergrütz-Suppe.
Gekochte Rinderzunge mit Capern-Sauce und Semilasso-Kartoffeln.
Farcirter Wirsingkohl mit glacirtem Hammelkarree.
Kapaunenbraten mit Sellerie-Salat.
Kalter Wein-Crême.

21.

Gebundene Suppe mit Eierkuchen.
Das Suppenfleisch mit Rosinen-Sauce und Kartoffeln.
Grünkohl mit Kastanien und Bratwurst.
Gebratene Schweine-Filets mit saurer Sahne.
Gries-Pudding mit Weinschaum-Sauce.

22. (Fasttag.)

Suppe von trockenen Pilzen.
Stockfisch mit Sahnen-Sauce und Kartoffeln.
Blumenkohl mit Fisch-Coteletts.
Gerösteter Karpfen mit Kohl-Salat.
Mehlspeise von Reis mit Aepfeln.

23.

Hühner-Suppe mit Reis.
Das Huhn aus der Suppe als Frikassee.
Rinderschmorstück à la jardinière.
Rahmstrudel.

24.

Sauerampfer-Suppe mit verlorenen Eiern.
Beefsteaks mit gebratenen Kartoffeln.
Eingemachte Schneidebohnen mit Omelettes.
Gänsebraten mit Aepfeln.
Reis à la malte.

25.

Suppe von Fadennudeln.
Gänseklein mit Petersilie und Kartoffeln.
Sauerkohl mit gebackenen Fisch-Filets.
Gebratene Kalbskeule mit Salat.
Chocoladen-Pudding.

26.

Linsen-Suppe.
Das Rindfleisch aus der Suppe mit Mostrich-Sauce und Kartoffeln.
Geschmorte Ente mit Teltower-Rüben und Kastanien.
Plinsen à la crême.

27.

Suppe à la Julienne.
Caviar mit Blinis von Gries.
Dorsch au naturelle mit brauner Butter und Kartoffeln.
Geschmorte Hammelkeule mit Gurken.
Eingemachter oder frischer Brechspargel mit Grénadins von Kalb.
Gebratenes Rehziemer mit Salat.
Gelée von Apfelsinen.

28.

Suppe mit Graupen.
Emincée von Kalb im Reisrande.
Gebratenes Kalbsnierstück mit Spinat und Kartoffel-Püree.
Beignets von Reis.

29.

Suppe mit Schwemmklößen.
Das Suppenfleisch gebacken mit Parmesankäse, dazu grüne Kartoffeln.
Mohrrüben mit Brisolettes von Kalb.
Gebratene Hühner mit Salat.
Flammeri von Gries mit Frucht-Sauce.

30. (Fasttag.)

Milch-Suppe mit Mandelklößen.
Eier mit Bechamel-Sauce.
Blau gekochter Hecht mit Kartoffeln und Meerrettig.
Macaroni au gratin.
Aepfel-Eierkuchen.

31.

Erbsen-Suppe mit Schweineohren.
Klops mit Sardellen-Sauce und abgekochten Kartoffeln.
Mohrrüben und Schoten mit gebackener Kalbsmilch.
Hasenbraten mit saurer Sahne und Aepfelmus.
Nudel-Pudding mit Vanillen-Sauce.

Wenn die gegebenen Küchenzettel für die bessere bürgerliche Küche als Beispiele dienen mögen, so sind die nachfolgenden für mehr oder minder begüterte bürgerliche Familien geeignet.

Suppe von Kalbsheffe mit Graupen.
Fische in Bier gekocht mit Kartoffeln.
Milch-Suppe.
Kartoffelklöße mit saurer Speck-Sauce und Bratwurst gebraten.

Reis-Suppe.
Rindfleisch mit Meerrettig-Sauce und Schalkartoffeln.
Eierkuchen mit Pflaumen-Sauce.

Graupen-Suppe.
Rindfleisch mit Weißkohl und Kartoffeln.

Bier-Suppe.
Geschmortes Kalbfleisch mit Kartoffel-Püree.
Mehl-Pudding mit Hagebutten-Sauce.

Erbsen-Suppe.
Teltower-Rüben mit Hammel-Cotelettes.
Aepfelschnitte (Beignets von Aepfeln).

Gebundene Suppe mit Fadennudeln.
Rindfleisch mit grünen Kartoffeln.

Hafergrütz-Suppe.
Gebratene Kalbskeule mit Kartoffeln und Sellerie-Salat.
Reis-Pudding mit Wein-Sauce.

Rindfleisch-Suppe mit Semmelklößen.
Gebratene Schweine-Cotelettes mit Kartoffel-Püree.

Semmel-Suppe.
Milch-Hirse mit Zucker und Zimmet und Bouletten.

Hammelfleisch-Suppe mit Reis.
Mohrrüben und Kartoffeln mit Hammelfleisch.

Weißbier-Suppe mit Sago.
Sauerkohl und Erbsen mit Pökelschweinfleisch.

Ein warmes Abendessen für 20 Personen.

Bouillon in Tassen.
Magnonaise von Hühnern.
Große Zander-Filets mit Ragout à la Parisienne.
Schoten mit Croquets von Kalbsmilch.
Hirschziemer gebraten mit gestürztem Wurzel-Salat.
Compots von eingemachten Früchten.
Reis à la Princesse.
Kuchen.

Ein kaltes Buffet für 50 Personen.

2 ganze Lachse, kalt mit Gemüsen und Remouladen-Sauce.
1 ganzer Schinken mit Fleisch-Gelée.
1 gebratene Rehkeule kalt mit Fleisch-Gelées.
2 Strasburger Gänseleber-Pasteten.
2 Magnonaise von Hühnern.
2 gestürzte Herings-Salate.
2 Charlottes russes mit Crêmes bavaroises von Vanille.
2 Apfelsinen-Gelées in Apfelsinen-Körbchen.

Man kann 2 Schüsseln warmen Rehbraten mit Cotelets warm aufsetzen, dann bleibt aber der kalte Braten und die gestürzten Herings-Salate fort.

Warmes Abendessen für den gewöhnlichen Tisch.

Man giebt entweder eine leichte Bouillon-Suppe mit Gries, Reis, Graupen u. s. w., oder eine beliebige Wasser-Suppe und dann eine der nachstehenden Schüsseln, zu denen man Ueberreste des Mittagstisches verwenden kann.

Blanquette von Kalb mit gekochten Kartoffeln.
Emincée von Hammel oder Wild mit verlorenen Eiern.
Hachée von Kalb mit Croutons und Kartoffeln.
Fricassee von Kalbsbrust mit Semmelklößen.
Hecht oder Zander mit Petersilie gekocht.
Gebratene Hechte oder Barse mit Pellkartoffeln.

März und April.

1. Diner für zwanzig Couverts.

Suppe à la reine.	Le potage à la reine.
Klare Suppe mit Ravioles.	Le consommé aux ravioles.
Austern.	Les huitres.
Croquets von Kalbsmilch.	Les croquets de ris de veau.
Ganzer Lachs mit Anchovis-Sauce und Kartoffelkuchen.	Le saumon sauce anchovis le gateau de pommes de terre.
Kalbsmus à la Nesle.	Les fricandeaux de veau à la Nesle.
Coteletts von Lamm sautirt mit Püree von frischem Sauerampfer.	Les cotelettes d'agneaux sautés à la purée d'osseille.
Epigramme v. Hühnern m. Trüffeln.	L'épigramme de poulets aux truffes.
Magnonaise von Hummern.	La magnonaise de homards.
Rehziemer gebraten mit Salat von Kresse und Rapunzeln.	La selle de chevreuille la salade de cresson.
Compots melées.	Les compotes melées.
Eingemachte Schoten mit Croutons.	Les petits pois aux croutons.
Cardis mit Mark-Croutons.	Les cardons à la môelle.
Cabinet-Pudding mit Weinschaum-Sauce von Madeira.	Les poudings de cabinet chaudeaux de madeire.
Nougat-Korb mit Crême bavaroise von Apfelsinen.	La corbeille de nougat la crême bavaroise à l'orange.

Nuß- und Erdbeer-Eis.
Gemischte Kuchen.
Dessert.

Les glaces des noix et des fraises.
La patisserie melée.
Dessert.

2.

Klare Suppe mit Fadennudeln.
Rindfleisch aus der Suppe mit Sauce Hachée und Kartoffeln à la maitre d'hôtel.
Teltower-Rüben weiß mit Fisch-Coteletts.
Kapaun gebraten mit Wurzel-Salat.
Eiergräupchen-Schmarren mit Johannisbeer-Gelée.

3.

Linsen-Suppe mit Croutons.
Kalbs-Coteletts gebraten mit Kartoffel-Püree.
Rosenkohl mit gebratenen Saucischen.
Frischer Schweine-Mürbbraten (Filets) mit saurer Sahne und Aepfel Compot.
Omelette soufflé.

4.

Weißbier-Suppe mit Gries.
Ragout von Suppenfleisch mit abgekochten Kartoffeln.
Gebratene Hammelkeule mit Sellerie-Salat.
Mehl-Pudding mit frischen Birnen.

5.

Klare Suppe mit Griesklößen.
Rindfleisch mit Salzgurken und Linsen à la maître d'hôtel.
Gefüllte Kalbsbrust mit Pflaumen-Compot.
Reis-Beignets mit Vanillen-Sauce.

6.

Sellerie-Suppe.
Spinat mit gebratenen Kartoffeln und Bouletten von Suppenfleisch.
Roastbeef mit Mixed pickles und Kohl-Salat.
Hefenklöße mit Obst-Sauce.

7.

Graupen-Suppe.
Hecht mit Petersilie und Kartoffeln.
Kalbsbraten mit Macaronis.
Aepfel-Charlotte.

8. (Fasttag.)

Kartoffel-Suppe (Wasser).
Schüssel-Pastete von Zander mit Sardellen-Sauce.
Gebratene Barse mit Rapunzeln-Salat.
Zwieback-Pudding mit Rothwein-Sauce.

9.

Sauerampfer-Suppe.
Aufgebratenes Suppenfleisch mit Aepfel-Kartoffeln.
Geschmorte Hammelkeule mit Salzgurken.
Reis à la malte.

10.

Gebundene Hühner-Suppe.
Canapés von Sardellen.
Rinderschmorfleisch mit Reis-Beignets und gebratenen Kartoffeln.
Eingemachte Schneidebohnen mit Hammel-Cotelettes.
Rebhühner-Braten mit Salat.
Kalte Speise à la portugaise.

11.

Erbsen-Suppe mit Schweineohren.
Bouletten von Rindfleisch mit Kartoffel-Püree.
Geschmorte Enten mit Maronen.
Pfannkuchen.

12.

Suppe à la julienne.
Kalbskopf mit holländischer Sauce und Kartoffeln.
Spinat mit weichen Eiern.
Rehkeule mit saurer Sahne gebraten und Aepfelmuß.
Auflauf von Apfelsinen.

13.

Hafergrütz-Suppe.
Hamburger Rauchfleisch mit Sauerkohl und Erbsen.
Chocoladen-Pudding mit Chocoladen-Sauce.

14.

Hühner-Suppe mit Graupen.
Fricassee von Suppenhuhn mit Semmelklößen.
Gebratenes Rinderfilet mit gebratenen Kartoffeln und Salat.
Flammeri von Sago mit Frucht-Saft.

15.

Klare Suppe mit Parmesan-Croutons.
Kibitzeier.
Gefülltes Kalbsnierstück mit Kartoffel-Beignets.
Frische grüne Bohnen mit Lamm-Tendrons.
Schnepfen-Braten mit Kopf-Salat.
Plum-Pudding mit Weinschaum-Sauce von Madeira.

16.

Suppe von Kalbshessen mit Reis.
Geschmortes Hammel-Carree mit weißen Bohnen.
Aepfel-Eierkuchen.

17.

Klare Suppe mit Nudeln.
Suppenfleisch mit Mostrich-Sauce und Kartoffeln.
Frischer Schweinebraten mit Compot von gebackenen Pflaumen.
Englische Schnitte.

18. (Fastendiner.)

Hecht-Suppe mit Fischklößen.
Kibitzeier.
Kabeljau mit holländischer Sauce und Kartoffeln.
Timbal von Nudeln.
Gebratene Aale mit Salat.
Auflauf von Reis.

19.

Wein-Suppe.
Frische gekochte Rinderzunge mit Sauce Hachée und grünen Kartoffeln.
Gebratene Hirsch-Filets mit Compot von Apfelsinen.
Milch-Nudeln mit Vanillen-Sauce.

20.

Klare Suppe mit echtem Sago.
Pain von Suppenfleisch mit Capern-Sauce und Kartoffel-Püree.
Frischer saurer Schweine-Schinken mit fränkischen Klößen und gebackenen Pflaumen.
Plinsen à la Crême.

21.

Sauerampfer-Suppe mit verlorenen Eiern.
Aufgeschwitzter Schweine-Schinken mit Macaronis.
Junge Hühner à la polonaise mit Kopf-Salat.
Pudding à la Rodney mit Hagebutten-Sauce.

22.

Tauben-Suppe mit Eiernudeln.
Wiener Rostbratel mit Semilasso-Kartoffeln.
Saure Linsen mit Saucischen.
Gries-Eierkuchen mit Himbeermus.

23.

Kartoffel-Suppe.
Rindfleisch mit Sardellen-Sauce und Prinzeß-Kartoffeln.
Gebratenes Kalbsnierstück mit Preiselbeeren.
Hefen-Waffeln.

24.

Crecy-Suppe.
Beefsteaks mit Kartoffel-Püree.
Sächsischer Pudding mit Frucht-Sauce.

25.

Suppe à la jardinière.
Kibitzeier.
Braisirtes Rinderschwanzstück à la Milanaise.
Brechspargel mit Grenadins von Kalb.
Junge Hühner gebraten mit Kopf-Salat.
Geschlagene Sahne mit Pumpernickel.

26.

Graupen-Suppe.
Bouletten von Suppenfleisch mit Sahnen-Kartoffeln.
Gebratene Hammelkeule mit geschmorten eingemachten Gurken.
Citronen-Auflauf.

27. (Fasttag.)

Italienische Wassersuppe.
Rühreier mit Morcheln.
Angeschlagener Hecht.
Rahmstrudeln.
Gebratene Seezungen.

28.

Suppe mit verlorenen Eiern.
Rindfleisch mit Morcheln.
Geschmorte Kalbsleber mit Kartoffeln und Salate.
Herzoginnen-Brödchen mit Vanillen-Crême.

29.

Suppe mit Schwemmklößen.
Fricassee von Kalbsbrust mit Semmelklößen.
Stangenspargel mit aufgeschnittener Rinderzunge.
Lammbraten mit Salat.
Biscuit-Pudding mit Sauce.

30.

Milch-Suppe mit Eiernudeln.
Blanquette von Lamm im Reisrande.
Rinderbraten geschmort, mit jungen Mohrrüben, Spargel und Bohnen.
Sahnen-Waffeln.

31.

Kräuter-Suppe.
Ragout von Suppenfleisch mit Gurken und abgeschälten Kartoffeln.
Sprutenkohl mit magerem gekochten Speck.
Junge Hühner gebraten, mit Salat.
Crême von Makronen.

32.

Suppe mit Reis.
Morcheln mit Saucischen.
Gebratene Kalbskeule mit Kartoffeln und Salat.
Hefen-Eierkuchen mit Pflaumenmus.

Warmes Abendbrod im März.

Bouillon in Tassen.
Warme Mandelmilch mit Reis in Tassen.
Lachs-Filets mit Ragout.
Grüne Erbsen mit Croquets von Kalbsmilch.
Magnonaise von Hühnern.
Rehziemer gebraten mit Compot und Salat.
Gelée von Rheinwein mit Früchten.

Warmes Souper zu einer Spielpartie.

Austern.
Brechspargel mit Lamm-Cotelettes.
Fasanenbraten mit Compot und Salat.
Aprikosen-Crême.

Warmes Abendbrod im April.

Bouillon in Tassen.
Gestürzter Herings-Salat.
Zander au naturel mit Anchovis-Sauce und Kartoffeln.
Grüne eingemachte Schneidebohnen mit Brisolettes.
Puterbraten mit Compot und Salat.
Reis à la princesse.

Kleineres warmes Abendbrod.

Fricassee von Fisch mit Fleurons.
Gebratene Hirschkeule mit Compot, Salat und Kartoffeln.
Kalte Speise à la portugaise.

Kaltes Büffet im März.

Ganzer Zander en magnonaise.
Wilder Schweinskopf mit Cumberland-Sauce.
Ganzer kalter Schinken mit Aspic.
Gebratenes Rehziemer kalt mit Aspic.
Gestürzter Wurzel-Salat.
Compot von Aepfeln und eingemachten Früchten.
Kalte Rebhühner-Pastete mit Aspic.
Galantine von Aal in Aspic.
Kalte Reisspeise mit Weinschaum.
Charlotte russe mit Erdbeer-Crême.

Kaltes Büffet im April.

Kalter Lachs mit Gemüsen und Remouladen-Sauce.
Kalte gekochte Pökelzunge mit Aspic.
Kalte Kalbsnuß mit Aspic.
Kalter Gratin von Krametsvögeln mit Trüffeln.
Salat von Hühnern.
Pain von Hasen mit Aspic.
Apfelsinen-Gelée in Körbchen.
Marzipan-Becher mit Schlagsahne.

Bürgerliche Mittagessen.

Rindfleisch-Suppe mit Reis.
Aufgebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln und Aepfeln.

Grünkohl mit gebratenen Kartoffeln und gekochtem mageren Speck.

Rindfleisch-Suppe mit Linsen.
Rindfleisch mit Mohrrüben und Kartoffeln.

Weißbier-Suppe.

Gries-Suppe (Wasser).
Gebratene Schweine-Coteletts mit Kartoffel-Püree.

Rindfleisch-Suppe mit Fadennudeln.
Suppenfleisch mit Rosinen-Sauce und Kartoffeln.

Milch-Suppe mit Mehlklümpchen.
Bratwurst gebraten mit rothem Kohl.

Rindfleisch-Suppe mit Eiergraupen.
Rindfleisch mit Kohlrüben und Kartoffeln.

Semmel-Suppe (Panaden-).
Bierkarpfen mit Kartoffeln.

Kartoffel-Suppe.
Pökel-Schweinefleisch mit Sauerkohl und Erbsen.

Brüh-Kartoffeln, das Rindfleisch in der Suppe.
Eierkuchen mit Nuß-Sauce.

Hammelfleisch-Suppe mit Graupen.
Hammelfleisch mit Wirsingkohl und Kartoffeln.

Rindfleisch-Suppe mit Kartoffeln.
Aufgebratenes Suppenfleisch und Semmelklöße mit brauner Butter.

Hafergrütz-Suppe.
Fricassee von Kalbfleisch mit Kartoffeln.

Bürgerliche Mahlzeit am Sonntage.

Graupen-Suppe.
Schmorfleisch mit Reis und Kartoffeln.
Geschmorte Pflaumen.

Mehlsuppe.
Frischer Schweinebraten, Backobst und Klöße.

Kalbfleisch-Suppe mit Reis.
Gebratene Kalbskeule mit Kartoffeln und Aepfelmuß.

Bier-Suppe.
Geschmorte Hammelkeule mit Kartoffeln und Sellerie-Salat.

Zum Abendessen.

Entweder eine leichte Brühsuppe mit Reis, Gries, Graupen, Sago u. s. w., oder eine Bier-, Wein-, Wasser- oder Milch-Suppe.

Gebratene Fische mit Kartoffeln und Salat.

Coteletts von Kalb, Hammel oder Schwein mit Kartoffel-Püree.

Emincée von übrig gebliebenem Braten.

Ragout von Suppenfleisch, oder anderen Fleischresten.

Fricassée von Kalb, Hühnern, Tauben oder Fisch.

Bouletten von Suppenfleisch.

Klops von Rind-, Kalb- oder Wildfleisch.

Eine Eier- oder Milchspeise, Arme Ritter, Beignets u. s. w.

Im Mai und Juni.

Feines Diner für 20 Personen.

Suppe à la jardinière.
Krebs-Suppe.
Kleine Pasteten à la bechamel.
Hühner-Quenelles à la Villeroi.

Seezungen mit Sauce maître d'hotel und Kartoffel-Croquets.
Hirschziemer à l'Italienne.
Gespickte Kalbsmilch mit frischen grünen Bohnen.
Junge Hühner à la Perigeux.
Galantine von Aal in Aspic.

Schnepfen gebraten mit Kopfsalat.

Gemischte Compots.
Stangenspargel mit Butter-Sauce.
Mehlspeise à la dauphin.
Pain von Aprikosen.
Erdbeer- und Vanillen-Eis.

Gemischte Backerei.
Dessert.

Diner de 20 persons.

Le potage à la jardinière.
Le potage bisque d'écrevisses.
Les petits pâtés à la bechamel.
Les quenelles de volaille à la Villeroi.
Les soles à la maître d'hôtel, les croquets de pommes de terre.
La selle de cerf à l'Italienne.
Les ris de veau piqués et glacées aux haricôts verts.
Les petits poulets à la Perigeux.
Les galantines d'anguilles à la gelée.
Les becasses rotis les salades des laitues.
Les compots melées.
Les asperges en branches.
Les boudings à la dauphin.
Les pains aux abricôts.
Les glaces aux fraises et à la vanille.
La patisserie meléc.
Desert.

2.

Legirte Suppe mit Reis und Spargel.
Suppenfleisch mit Sauce hachée und grünen Kartoffeln.

Morcheln mit Saucischen.
Gebratenes Kalbsnierstück mit saurer Sahne.
Mehlspeise von Nudeln mit Vanillen-Sauce.

3.

Chocoladen=Suppe.
Aal grün gekocht mit Kartoffeln.
Rinderschwanzstück à la jardinière.
Crême von Apfelsinen.

4.

Klare Suppe mit Parmesan=Croutons.
Geschmorter Hammelrücken mit frischen grünen Schneidebohnen und gebratenen Kartoffeln.
Junge Hühner gebraten mit Salat.
Auflauf von Gries.

5.

Tauben=Suppe mit Semmelklößen.
Beefsteaks mit Kartoffel=Püree.
Stangenspargel.
Gebratene Rehkeule mit Salat.
Kalte Speise à la portugaise.

6.

Graupen=Suppe.
Gebackenes Rindfleisch à l'Anglaise mit Kartoffeln à la Strasbourg.
Junge Mohrrüben mit Omeletts.
Gebratene Schweine=Filets mit Salat.
Chocoladen=Strudel.

7. (Fasttag).

Karthäuser=Suppe.
Rühreier mit Morcheln.
Frische Heringe mit Mostrich=Sauce und Kartoffeln.
Brechspargel mit Fisch=Coteletts.
Gebratene Zanderfilets mit Kopfsalat.
Flammeri von Kartoffelmehl mit Frucht=Sauce.

8.

Suppe printanière.
Rindfleisch mit Kräuter=Sauce, frischen Morcheln und holländischen Kartoffeln.
Gebratene Kalbskeule mit Salat.
Pudding von Reis mit Weinschaum.

9.

Kartoffel=Suppe.
Blanquette von Kalb im Reisrande.
Stangenspargel.
Gebratenes Rinder=Filet mit Kartoffeln und Salat.
Schneebälle mit Vanillen=Sauce.

10.

Sauerampfer=Suppe mit verlornen Eiern.
Suppenfleisch mit Mostrich=Sauce und Kartoffeln.
Geschmorte Hammelkeule mit Gurken.
Eiergräupchen=Schmarren.

11.

Weißbier=Suppe mit Sago.
Schüsselhecht mit Kartoffeln.
Grüne Bohnen mit Kalbscoteletts.
Rinderbraten mit Preiselbeeren.
Crême bavaroise mit Makronen.

12.

Krebs=Suppe.
Rissoles von Godiveau.
Kalbs=Fricandeaux mit Kartoffel=Croquets.

Stangenspargel mit geräuchertem Lachs.
Junge Hühner à la polonaise mit Gurken-Salat.
Cabinet-Pudding mit Weinschaum.

13.

Suppe mit Wiener Nockeln.
Ragout von Suppenfleisch mit Kartoffeln.
Gefüllte Kalbsbrust mit Spinat.
Hefen-Eierkuchen mit Pflaumen-Sauce.

14. (Fasttag.)

Frosch-Suppe mit Spargel.
Maibutte mit Sauce maître d'hôtel und Kartoffeln.
Makaroni au gratin.
Gebratener Aal mit Gurken-Salat.
Chocoladen-Pudding.

15.

Klare Reis-Suppe.
Suppenfleisch mit brauner Sardellen-Sauce und Kartoffeln.
Gespickter Hammelsattel mit Salat und Compot.
Mehlspeise von Zwieback mit Mandeln.

16.

Milch-Suppe mit Eiernudeln.
Frische Rinderzunge mit Rosinen-Sauce und Kartoffeln.
Mohrrüben und Spargel mit Setzeiern.
Lammbraten mit Salat.
Beignets von Reis.

17.

Gebundene Hühner-Suppe mit Schwemmklößen.
Deutsches Hühner-Fricassee mit Fleurons.
Rinderschmorfleisch mit geschmorten Gurken und gebratenen Kartoffeln.
Mehlspeise von Semmel à l'Anglaise.

18.

Rindfleisch-Suppe mit Mehlfanzel.
Suppenfleisch mit Kräuter-Sauce und Prinzeß-Kartoffeln.
Gebratenes Kalbsnierstück mit Sauerampfer-Püree.
Mehlspeise à la prince royal.

19.

Tauben-Suppe mit Eiergraupen.
Zander au naturel mit holländischer Sauce und Kartoffeln.
Rinderbraten mit Compot und fränkischen Klößen.
Reis à la malte.

20.

Kräuter-Suppe.
Klops mit Sardellen-Sauce und Kartoffel-Püree.
Stangenspargel.
Gebratene Hammelkeule mit Salat.
Omelettes aux confitures.

21.

Klare Suppe mit Eierklößen.
Emincé von Hammel mit Croutons und verlornen Eiern.

Spinat m. Andouillen v. Kalbsleber.
Schweinebraten mit saurer Sahne, Salat und Kartoffeln.
Punsch-Crême.

22.

Graupen-Suppe.
Rindfleisch mit Mostrich-Sauce und Kartoffeln.
Brechspargel mit Kalbs-Coteletts.
Kartoffel-Pudding m. Frucht-Sauce.

23. (Fastendiner.)

Fischbäuschel-Suppe.
Karpfen in Rothwein mit Kartoffeln.
Mehlspeise von Gries mit Käse.
Gebratene Hechte mit Salat.
Stachelbeer-Compot.

24.

Frühlings-Suppe.
Croquets von Kalbsmilch.
Schellfisch au naturel mit Mostrich-Sauce und Kartoffeln.
Braisirtes Rinderschwanzstück mit Makaronis.
Stangenspargel mit Pökelzunge.
Rehziemer gebraten mit Salat und Compot.
Charlotte russe mit Erdbeer-Crême.

25.

Suppe mit Fadennudeln.
Bouletten mit Kartoffel-Püree.
Gebratene Kalbskeule mit Spinat.
Reiskuchen mit Frucht-Sauce.

26.

Bier-Suppe mit Schwarzbrod.
Weißes Ragout von Kalbsbraten mit Kartoffeln.
Schneidebohnen mit Hammel-Coteletts.
Junge Hühner gebraten, mit Salat.
Dunst-Crême von Chocolade.

27.

Suppe mit Gries.
Rindfleisch mit Morcheln-Sauce und Semilasso-Kartoffeln.
Stangenspargel.
Gebratene Schweine-Filets mit Stachelbeer-Compot.
Kartoffel-Eierkuchen.

28.

Linsen-Suppe.
Kalbs-Coteletts gebraten, mit Kartoffel-Püree.
Geschmorter Hammelrücken mit farcirten Gurken.
Sago-Pudding mit Sago-Sauce.

29.

Klare Suppe mit Griesklößen.
Panirtes Rindfleisch mit jungen Mohrrüben und Kartoffeln.
Gebratene Hirsch-Filets mit Salat.
Eierkuchen von Stachelbeer-Compot.

30. (Fasttag.)

Heidelbeer-Suppe.
Neue Heringe mit Salzgurken und Kartoffeln.
Topfen-Nudeln.
Gebratene Barse mit Salat.
Pudding von Semmel mit Kirschen.

Warmes Abendbrod im Frühjahr.

Bouillon in Tassen.
Lachs-Filets à la cardinal
Brechspargel mit Croquets.
Kalte Pastete v. Schinken m. Aspic.
Hirschziemer gebraten mit Salat und Compot.
Gelée russe von Apfelsinen.

Kaltes Abendbrod.

Forellen in Aspic.
Galantine von Gans mit Aspic.
Gebratene Rehkeule kalt mit Aspic.
Hamburger Rauchfleisch mit Remouladen-Sauce.
Kalbs-Cotelettś à la bellevue.
Hummer-Salat.
Kalte Pastete von Wild.
Kalte Reisspeise mit Aepfeln.
Gelée en macédoine.
Compots und Salate.

Bürgerliche Mahlzeiten.

Suppe mit Schwemmklößen.
Suppenfleisch mit Herings-Sauce und Kartoffeln.
Schweinebraten, gebackene Pflaumen und Semmelklöße.

Graupen-Suppe.
Aufgebratenes Rindfleisch mit Spinat und gebratenen Kartoffeln.

Milch-Suppe mit Einlauf.
Bratwurst in Bier mit Kartoffel-Püree.

Reis-Suppe.
Rindfleisch mit Nudeln.

Bier-Suppe.
Schweine-Cotelettś mit Sprutenkohl und Kartoffeln.

Rindfleisch-Suppe mit Linsen.
Kartoffelklöße mit Mus-Sauce.

Rindfleisch-Suppe mit Fadennudeln.
Rindfleisch mit Rosinen-Sauce und Kartoffeln.

Hafergrütz-Suppe.
Pökelschweinefleisch mit Erbsen-Püree und Kartoffeln.

Lungen-Suppe mit Reis.
Lungenmus mit Kartoffeln.

Mehl-Suppe.
Kalbsbraten mit Salat u. Kartoffeln.

Kartoffel-Suppe.
Rindfleisch mit Bouillonreis.

Falsche Chocoladen-Suppe.
Klops mit Heringssauce und Kartoffel-Püree.

Rindfleisch-Suppe mit Graupen.
Rindfleisch mit Weißkohl.

Gries-Suppe.
Hecht mit Petersilie und Kartoffeln.

Rindfleisch-Suppe mit Semmelklößen.
Aufgebratenes Rindfleisch mit Herings-Kartoffeln.

Hammelfleisch-Suppe mit Reis.
Hammelfleisch mit weißen Bohnen.

Semmel-Suppe.
Fricassee von Kalbfleisch mit Kartoffeln.

Rindfleisch-Suppe mit Eiergraupen.
Rindfleisch mit Mohrrüben und Kartoffeln.

Mehl-Suppe.
Backobst mit Klößen und gekochtem magerem Speck.

Rindfleisch-Suppe mit Nudeln.
Aufgebratenes Rindfleisch mit Milchreis.

Juli, August, September.

Diner für 20 Personen.

Klare Suppe mit Eierklößen.
Suppe von Spargel-Püree mit verlornen Eiern.
Tarteletts à la russe.
Kalbsmilch à la Villeroi.
Frischer Kabeljau mit holländischer Sauce und Kartoffeln.
Roastbeef mit Reis-Croquets.
Tauben-Coteletts mit grünen Erbsen.
Granate von Reh mit Trüffeln.
Galantine von Aal mit Montpellier-Butter.
Junge wilde Enten mit Salat.
Verschiedene Compots.
Artischocken à la Lyonaise.
Pudding diplomat.
Gelée von Erdbeeren.
Gefrornes von Kirschen und Kaffe.

Diner pour 20 persons.

Le potage à la Jacobin.
Le potage à la purée d'asperges.
Les tartelettes à la russe.
Les ris de veau à la Villeroi.
Le cabliau à la hollandaise, les pommes de terre.
Le roastbeef les croquettes de ris.
Les cotelетts des pigeons aux petits pois.
Les granates de chevreuille aux truffes.
Les galantines d'anguille au beurre de Montpellier.
Les canetons sauvages les salades.
Les compotes melées.
Les artichaux à la Lyonaise.
Les poudings diplomates.
Les gelées de fraises.
Les glaces aux cerises au caffée.

Tarteletts mit frischen Früchten.
Dessert.

2.

Suppe mit Kräutern.
Suppenfleisch mit geschmorten Gurken und Kartoffeln.
Gebratene junge Gans mit Salat.
Schlagsahne mit Erdbeeren.

3.

Suppe à la printanière.
Fischwürste.
Fricandeaux von Kalb mit Kartoffel-Croquets.
Grüne Erbsen à la française mit Croutons und Omeletts.
Gebratene junge Hühner mit Salat.
Tarteletts von Stachelbeeren.

4.

Suppe von Schoten-Püree.
Rindfleisch mit Kräuter-Sauce und Kartoffeln.
Grüne Bohnen mit neuen Heringen.
Gebratene junge Enten mit Gurken-Salat.
Blanc-manger.

5.

Wein-Kalteschale.
Hammel-Coteletts aux fines herbes mit Kartoffeln.
Geschmorte Kalbsbrust mit jungen Mohrrüben.
Mehlspeise von Semmel mit Kirschen.

Les tartelettes des fruits.
Dessert.

6.

Sauerampfer-Suppe mit Semmel-Croutons.
Junge Hühner mit grünen Erbsen.
Roastbeef mit Kartoffeln und Salat.
Flammeri von Gries mit Himbeer-Compot.

7.

Schoten-Suppe (Wasser).
Beefsteaks-Pastete.
Blumenkohl mit Krebsen.
Gebratene Rehkeule mit Salat.
Kirschkuchen.

8.

Suppe mit Schwemmklößen.
Braisirte Gans mit Gemüsen.
Gebratener Hammelrücken mit Gurken-Salat und Kartoffeln.
Dampf-Nudeln mit Vanillen-Sauce.

9. (Fasttag.)

Kerbel-Suppe.
Schleie mit Petersilie und Kartoffeln.
Grüne Bohnen mit neuen Heringen.
Geröstete Aale mit Salat.
Mehlspeise von Kirschen.

10.

Crecy-Suppe.
Fricandellen von Kalb mit Sauerampfer.
Junger Hase mit Sahne, Compot und Kartoffeln.
Reis à la Smyrna.

11.

Suppe mit Graupen.
Rindfleisch mit Mostrich-Sauce und Kartoffeln.
Grüne Erbsen mit Kalbs-Coteletts.
Flammeri von Kartoffelmehl mit Erdbeer-Sauce.

12.

Bier-Kalteschale.
Zander au naturel mit Anchovis-Sauce und Kartoffeln.
Rinder-Filet à la jardinière.
Mehlspeise von Semmel à l'Anglaise.

13.

Deutsche Hühner-Suppe.
Fricassee v. Huhn mit Semmelklößen.
Hammelkeule geschmort mit Gurken.
Tarteletts von Kirschen.

14.

Krebs-Suppe.
Kalbsgehirn à la Villeroi
Steinbutte mit Sauce maître d'hôtel und Kartoffeln.
Fricandeaux von Hirsch mit Ragout financière.
Grüne Erbsen mit Croquets.
Hühner-Salat.
Junge wilde Enten mit Salat.
Auflauf von Vanille.
Kirschkuchen.

15.

Schoten-Suppe (Wasser).
Lungenmus mit weichen Eiern u. Semmel-Croutons.
Brech-Bohnen mit glacirtem Hammelkarree.
Gebratene Schweine-Filets mit Salat.
Himbeer-Crême.

16.

Suppe mit Schwemmklößen.
Ragout von Suppenfleisch mit Kartoffeln.
Junge Mohrrüben mit Brisoletts.
Gebratene Hühner mit Salat.
Flammeri von Sago mit Himbeersaft.

17. (Fasttag.)

Gemüse-Suppe (von Gemüse-Bouillon).
Neue Heringe mit Salzgurken und Kartoffeln.
Grüne Erbsen mit Fisch-Coteletts.
Geröfteter Karpfen mit Salat.
Pudding von Semmel mit Kirschen.

18.

Kräuter-Suppe mit verlornen Eiern.
Rindfleisch mit Mostrich-Sauce und Kartoffeln.
Weiße Rüben mit Hammel-Coteletts.
Gebratene Gans mit Salat.
Tyroler Strudel.

19.

Kalte Chocoladen-Suppe.
Klops mit Sardellen-Sauce und Kartoffeln.
Grüne Erbsen mit Omeletts.
Gebratene Rehkeule mit Salat.
Nudelkuchen mit Weinschaum.

20.

Suppe à la julienne.
Rindfleisch panirt à l'Anglaise mit Kartoffel-Püree.
Geschmorter Hammelrücken mit farcirten Gurken.
Kalte Speise von Schneeklößen.

21.

Suppe von Schoten-Püree.
Mohrrüben und Schoten mit Kalbs-Coteletts.
Frischer saurer Schweineschinken mit Compot und Kartoffelklößen.
Kirschkuchen.

22.

Bier-Kalteschale.
Zander mit Petersilie und Kartoffeln.
Blumenkohl mit Saucischen.
Gebratenes Rinderfilet mit Salat.
Plinsen à la crême.

23.

Rindfleisch-Suppe mit Reis.
Suppenfleisch panirt, mit Morcheln.
Polnischer Hasenbraten mit Salat und Kartoffeln.
Chocoladen-Crême.

24.

Erdbeer-Kalteschale.
Srasis à la Polonaise mit Kartoffel-Püree.
Grüne Bohnen mit Omeletts.
Gebratener Hammelrücken mit Gurkensalat.
Spritzkuchen.

25.

Tauben-Suppe mit Graupen.
Grüne Erbsen und Mohrrüben mit Wiener Schnitzel.
Boeuf à la môde mit Kartoffeln und Salat.
Erdbeeren mit Schlagsahne.

26.

Kalte Heidelbeer-Suppe.
Kalbsblatt mit Sauerampfer-Püree und Kartoffeln.
Junge Hühner gebraten, mit Stachelbeer-Compot.
Reis-Eierkuchen.

27.

Rindfleisch-Suppe mit Einlauf.
Aufgebratenes Rindfleisch mit weißen Rüben und Kartoffeln.
Geschmorte Hammelkeule mit Gurkensalat.
Flammeri von Gries mit Himbeer-Compot.

28.

Kalte Mandelmilch mit Schneeklößen.
Gekochter Kalbskopf mit holländischer Sauce und Kartoffeln.
Blumenkohl mit Krebsen.
Gebratene wilde Enten mit Salat.
Zwieback-Mehlspeise mit Kirschen.

29. (Fasttag.)

Wein-Kalteschale mit Erdbeeren.
Blei in Bier gekocht mit Kartoffeln.
Blumenkohl mit Krebsen.

Junge Rohrhühner gebraten, mit Salat.
Reis-Pudding mit Himbeer-Sauce.

30.

Rindfleisch-Suppe mit Griesklößen.
Suppenfleisch mit Kräuter-Sauce und neuen Kartoffeln.
Grüne Schneidebohnen m. Heringen.
Gebratenes Kalbsnierstück mit Salat.
Stachelbeer-Tarteletts.

Warmes Abendbrod.

Bouillon in Tassen.
Wein-Kalteschale mit Erdbeeren.
Zander-Filets à la parisienne.
Grüne Erbsen mit Brisoletts v. Kalb.
Blumenkohl mit Saucischen.
Roulade von Aal in Aspic.
Wilde Enten, Rehziemer gebraten mit Compots und Salat.
Erdbeer-Crême.
Gefrorenes.

Kaltes Abendbrod.

Bouillon in Tassen.
Kalte Mandelmilch.
Gestürzter Herings-Salat.
Ganzer Zander en magnonaise.
Ganzer Schinken kalt mit Aspic.
Hühner-Salat mit frischen Gemüsen.
Kalte Wild-Pastete mit Aspic.
Gebratene junge Gänse, warm, mit Compots und Salat.
Rehbraten, warm, mit Compots und Salat.
Kalte Kabinet-Speise.
Gelée von Himbeeren.

Bürgerliche Mahlzeiten.

Rindfleisch-Suppe mit Nudeln.
Rindfleisch mit Wirsingkohl und Kartoffeln.

Bier-Kalteschale.
Klops mit Herings-Sauce und Kartoffeln.
Eierkuchen mit Stachelbeeren.

Rindfleisch-Suppe mit Graupen.
Rindfleisch mit jungen Mohrrüben und Kartoffeln.

Kalte Besings-Suppe.

Gebratene Schweine-Coteletts mit Kartoffeln und Salat.

Hammelfleisch-Suppe mit Einlauf.
Hammelfleisch mit Kohlrabi und Kartoffeln.

Kalte Fliedermilch mit gebratener Semmel.
Grüne Aale mit Kartoffeln und Gurken-Salat.

Rindfleisch-Suppe mit Fadennudeln.

Rindfleisch = Ragout mit Gurken und Kartoffeln.

Bier=Kalteschale.
Geschmortes Kalbfleisch mit Kartoffeln und Salat.

Rindfleisch=Suppe m. Semmelklößen.
Aufgebratenes Rindfleisch mit Spinat und gebratenen Kartoffeln.

Kerbel=Suppe.
Bratwurst in Bier mit Kartoffeln und Salat.

Kalbfleisch=Suppe mit Reis.
Fricassee von Kalbfleisch mit Semmelklößen.
Eierkuchen mit Besings=Compot.

Kleineres Abendessen.

Bier=Kalteschale.
Salat von übriggebliebenem Suppenfleisch mit Kartoffeln.

Kalte Pfirsichmilch.
Aufgewärmter Braten mit Salat und gebratenen Kartoffeln.

Panaden=Suppe.
Prinzeß=Kartoffeln mit aufgeschnittenem Fleisch.

Kartoffel=Suppe.
Ragout von Hammelfleisch mit Kartoffeln.

Hafergrütz=Suppe.
Klops mit Sardellen=Sauce und Kartoffeln.

Kartoffeln mit neuen Heringen und Salzgurken.
Eierkuchen mit Stachelbeer=Compot.

Kalte Besings=Suppe.
Kalbs=Cotelettś mit Kartoffel=Püree und Salat.

Rühreier mit Schinken.
Arme Ritter mit Frucht=Sauce.

Im Juli, August und September.

Diner für 20 Personen.

Suppe à la Windsor.
Klare Suppe mit pot d'Espagne.
Kleine Pasteten au naturel.
Fondus.
Angeschlagener Karpfen mit Krebs=Sauce.

Diner de 20 persons.

Le potage à la Windsor.
Le potage aux pots d'Espagne.
Les petits pâtes au naturel.
Les fondus.
La carpe au four sauce aux écrevisses.

Rinder-Filet mit Kartoffel-Croquets und Madeira-Sauce.
Schinken in Burgunder mit glacirten Zwiebeln.
Grüne Erbsen mit Brisoletts.
Blumenkohl mit gebratener Kalbsmilch.
Junge Hühner à la provençale.
Vol-au-vent à la financière.
Junge Rebhühner gebraten, mit Salat und Compots.
Junge Birkhühner gebraten, mit Salat und Compots.
Reis à la Smyrna.
Flanc von Aprikosen.
Eis von Vanille und Himbeeren.

Wiener Torte.
Dessert.

Le filet de boeuf, les croquettes de pommes de terre sauce madeire.
Le jambon au vin de bourgogne les oignons glacés.
Les petits pois les brisolettes.
Les choux fleurs les ris de veau.

Les petits poulets à la provençale.
Le vol-au-vent à la financière.
Les perdreaux rotis les salades et les compotes.
Les coques des bruyeres rotis les salades et les compotes.
Le ris à la Smyrne.
Le flanc aux abricôts.
Les glaces à la Vanille et aux framboises.
La tourte à la Viennoise.
Dessert.

1.

Gebundene Suppe mit Nockeln.
Rindfleisch mit geschmorten Gurken und Kartoffeln.
Gebratene junge Gans mit Salat.
Flammeri von Reisgries mit Fruchtsaft.

2.

Kalte Chocoladen-Suppe.
Geschmorte Kalbsleber mit Kartoffel-Püree.
Brechbohnen mit geröstetem Hammelkarree.
Gebratener junger Hase mit Salat.
Tarteletts mit Erdbeeren.

3.

Kräuter-Suppe.
Rindfleisch mit Mostrich-Sauce u. Kartoffeln.
Gefüllte Kalbsbrust mit Spinat.
Mehlspeise von Schwarzbrod mit Chocolade.

4.

Wein-Kalteschale.
Junge Gans mit Gemüsen.
Gebratenes Rinderfilet mit Salat und Kartoffeln.
Kalte Makronenspeise.

5.

Suppe à la julienne.
Pain von Rindfleisch mit Sauce hachée und Kartoffel-Püree.
Farcirter Wirsingkohl mit Grillade von Hammel.

Gebratene junge Hühner mit Salat und Compot.
Wiener Auflauf.

6.

Kalte Himbeer-Suppe.
Geschmorter Hammelsattel mit farcirten Gurken.
Gebratene Hirsch-Filets mit Salat und Kartoffeln.
Mandel-Pudding mit Frucht-Sauce.

7. (Fasttag.)

Bier-Kalteschale.
Schüssel-Pastete von Zander mit Sardellen-Sauce.
Grüne Erbsen mit armen Rittern.
Gebackene Maibutten mit Gurken-Salat.
Mehl-Pudding mit Birnen.

8.

Rindfleisch-Suppe mit Reis.
Suppenfleisch mit Mohrrüben und Kartoffeln.
Gebratene Kalbskeule mit Salat und Compots.
Wein-Crême.

9.

Kräuter-Suppe.
Beefsteaks mit gebratenen Kartoffeln.
Blumenkohl mit Saucischen.
Gebratene wilde Enten mit Salat.
Beignets von Aprikosen.

10.

Kalteschale von Kirschen.
Junge Hühner mit grünen Erbsen.
Gebratene Hammelkeule mit Gurken-Salat und Kartoffeln.
Sächsische Mehlspeise mit Chocolade.

11.

Graupen-Suppe.
Rindfleisch panirt à l'Anglaise mit Kartoffel-Croquets.
Schneidebohnen mit neuen Heringen.
Gebratene Rehkeule mit Salat.
Crême bavaroise von Aprikosen.

12.

Kalte Vanillen-Milch.
Roastbeef mit gebratenen Kartoffeln und Mixed pickles.
Timbal von Wirsingkohl mit Rebhühnern.
Pudding mit Birnen.

13.

Kerbel-Suppe.
Fricassée von Hühnern mit Semmelklößen.
Grüne Erbsen mit Kalbs-Cotelets.
Gebratener Hase mit Aepfelmuß.
Semmel-Biscuit-Mehlspeise mit Kirschen.

14.

Suppe mit Schwemmklößen.
Rindfleisch mit Kräuter-Sauce und Kartoffeln à la maître d'hôtel.
Saubohnen mit Saucischen.
Gebratene Rebhühner mit Salat.
Erdbeeren mit geschlagener Sahne.

15. (Fasttag.)

Pflaumen-Suppe.
Schüsselhecht mit Kartoffeln.
Käsenudeln.
Gebratene Aale mit Salat.
Auflauf von Vanille.

16.

Rindfleisch-Suppe mit Mehlfanzel.
Ragout von Rindfleisch mit Gurken und Kartoffeln.
Saurer Schweineschinken mit Birnen-Compot und fränkischen Klößen.
Pflaumenkuchen.

17.

Wild-Suppe.
Civet von Hasen mit Kartoffeln.
Weiße Rüben mit aufgeschwitztem Schweineschinken.
Gebratenes Rinderfilet mit Salat.
Schneebälle mit Vanillen-Sauce.

18.

Bier-Kalteschale.
Rinderschmorfleisch mit Gemüsen.
Rebhühnerbraten mit Salat.
Reis à la princesse.

19.

Suppe mit verlorenen Eiern.
Klops von Rindfleisch mit Sardellen-Sauce und Kartoffel-Püree.
Brechbohnen mit Omelettes.
Gebratenes Kalbsnierstück mit Salat.
Mehlspeise von Pflaumen.

20.

Suppe von Kalbsheffen mit Reis.
Beefsteaks-Pastete mit Sauce hachée.
Blumenkohl mit Krebsen.
Krametsvögel gebraten mit Aepfelmuß.
Flammeri von Gries mit Vanillen-Sauce.

21.

Krebs-Suppe.
Rindfleisch mit Capern-Sauce und Kartoffeln.
Geschmorte Ente mit Wirsingkohl.
Reis-Pudding mit Weinschaum-Sauce.

22. (Fasttag.)

Karthäuser-Suppe.
Omelette aux fines herbes.
Grüne Aale mit Kartoffeln.
Junge Rohrhühner gebraten mit Salat.
Mehl-Pudding von Schwarzbrod mit Aepfeln.

23.

Graupen-Suppe.
Bouletten von Suppenfleisch mit Kartoffel-Püree.
Geschmorte Hammelkeule mit Gurken.
Aepfel-Eierkuchen.

24.

Pflaumen-Suppe.
Schweine-Coteletts mit Sauce Robert und Kartoffeln.
Weiße Rüben mit Croquets.
Gebratener Hase mit Aepfelmuß.
Auflauf von Makronen.

25.

Suppe Crecy.
Rindfleisch mit Meerrettig-Sauce und Kartoffeln.
Gebratener Kalbsrücken mit Sauerampfer-Püree.
Mehl-Pudding mit Birnen.

26.

Kartoffel-Suppe.
Rinder-Coteletts auf Wiener Art mit fränkischen Klößen und Kartoffeln.
Schneidebohnen mit Saucischen.
Gebratene Wachteln mit Salat.
Gelée russe.

27.

Hühner-Suppe.
Fricassee von Huhn im Reisrandé.
Geschmorter Rinderbraten mit Salat und Kartoffeln.
Pflaumenkuchen.

28.

Sellerie-Suppe.
Rindfleisch mit Sardellen-Sauce und Kartoffeln.
Hasenbraten mit Rothkohl und Aepfelmuß.
Plinsen à la crême.

29.

Tauben-Suppe mit Eiernudeln.
Zander au naturel mit Mostrich-Sauce und Kartoffeln.
Kalbs-Fricandeaux à la jardinière.
Mehlspeise von Biscit mit Nüssen.

Gewöhnliches Mittagessen.

Hafergrütz-Suppe.
Schweinebraten mit Birnen und Klößen.

Suppe mit Graupen.
Rindfleisch mit Wirsingkohl und Kartoffeln.

Bier-Kalteschale.
Gebratene Kalbsleber mit Kartoffeln und Gurkensalat.

Hammelfleisch-Suppe mit Reis.
Hammelfleisch mit Brechbohnen und Kartoffeln.

Besings-Suppe.
Klops von Rindfleisch mit Herings-Sauce und Kartoffeln.

Suppe mit Fadennudeln.
Rindfleisch aufgebraten mit geschmorten Gurken und Kartoffeln.

Kerbel-Suppe.

Geschmortes Kalbfleisch mit Salat und Kartoffeln.

Rindfleisch=Suppe mit Semmelklößen.
Ragout von Rindfleisch mit Kartoffeln.

Bier=Kalteschale.
Hecht mit Petersilie und Kartoffeln.

Suppe mit Gries.
Rindfleisch mit Mohrrüben und Schoten.

Pflaumen=Suppe.
Bratwurst in Bier mit Kartoffeln und Salat.

Suppe mit Einlauf.
Hammelfleisch mit Weißkohl und Kümmel.

Kalte Flieder=Milch.
Birnen und Klöße mit gekochtem magerem Speck.

Bier=Suppe.
Gebratene Kalbskeule mit Kartoffeln und Salat.
Flammeri von Gries mit Kirsch=Sauce.

Warmes Abendessen.

Bouillon in Tassen.
Krebs=Salat.
Deutsches Hühner=Fricassée mit Fleurons.
Blumenkohl mit Grénadins von Kalb.
Rebhühner gebraten mit Salat.
Pain von Erdbeeren.
Kirschkuchen.
Kalteschale von Himbeeren.
Karpfen blau mit Remouladen=Sauce.
Grüne Erbsen mit Croquets.
Gebratener Hirschrücken mit Salat.
Flanc von Aprikosen.

Kaltes Abendessen.

Bouillon in Tassen.
Forellen in Aspic.
Galantine von Gans mit Remouladen=Sauce.
Pain von Hasen.
Kalter Salmi von Rebhühnern.
Rehziemer gebraten (warm oder kalt) mit Salat.
Kalter Reis mit Aprikosen.
Gelée von Ananas.

Kleineres Abendessen.

Kalteschale von Erdbeeren.
Grüne Kartoffeln mit gebratenem Rindfleisch rc.
Klops mit Sarbellen=Sauce und Kartoffeln.
Arme Ritter mit Himbeer=Sauce.

Gries-Suppe.
Emincée von Hammel mit Kartoffeln.

Gebratene Leber mit Salat und Kartoffeln.
Pflaumen-Eierkuchen.

Kalte Chocoladen-Suppe.
Ragout von Kalbsbraten mit Kartoffeln.

Neue Heringe mit Kartoffeln und Salzgurken.
Flammeri von Sago mit Fruchtsaft.

Pflaumen-Suppe mit Klößen.
Gebratene Kartoffeln mit kaltem Aufschnitt.

Pfirsich-Milch.
Bouletten mit Semilasso-Kartoffeln.

Bier-Suppe.
Fricandellen von Kalb mit Kartoffel-Püree.

Schweine-Coteletts mit Kartoffel-Salat.
Aepfelschnitte.

Im October, November und December.

Diner für 12 Personen.

Suppe au chasseur.
Kalbsgehirn à la Villeroi.

Dorsch à la hollandaise mit Kartoffeln.
Rinderschwanzstück à la Milanaise.

Teltower Rüben mit Maronen und Sauischen.
Blumenkohl mit Brisolettes.
Hühner-Fricassee à la chevalier.

Mehlspeise von Biscuit mit Nüssen.
Rehziemer gebraten mit Salat und Compot.
Gelée en macédoine.
Englische Aepfel-Torte.
Dessert.

Diner de 12 persons.

Le potage au chasseur.
Les cervelles de veau à la Villeroi.
Le dorsch à la hollandaise, les pommes de terre.
La pièce de boeuf à la Milanaise.
Les navets et marons les saucisses.
Les choux fleurs, les brisolettes.
La fricassée de poulardes à la chevalier.
Le bouding de biscuits aux noix.
La selle de chevreuille rotie, les salades et les compots.
La gélée en macédoine.
La tourte aux pommes à l'Anglaise.
Le dessert.

1.

Linsen-Suppe.
Rindfleisch mit Sauce hachée und grünen Kartoffeln.
Gänsebraten mit Rothkohl und Aepfeln.
Sächsische Mehlspeise mit Wein-Sauce.

2.

Sauerampfer-Suppe.
Gänseklein mit weißen Rüben.
Gebratene Hammelkeule mit Gurkensalat und Kartoffeln.
Charlotte von Aepfeln.

3.

Klare Suppe mit Griesklößen.
Rindfleisch mit Meerrettig-Sauce und Kartoffeln.
Sauerkohl mit Fisch-Ragout.
Leipziger Lerchen gebraten mit Aepfelmuß.
Chocoladen-Crême.

4.

Weißbier-Suppe.
Feine Blutwurst geröstet mit Kartoffel-Püree.
Schwarzwurzeln mit Kalbs-Cotelетts.
Gebratener Puter mit Salat.
Voulcains.

5.

Suppe von weißem Bohnen-Püree.
Rindfleisch panirt à l'Anglaise und gebackenes Kartoffel-Püree.
Gebratener Hase mit Rothkohl und Aepfeln.
Pflaumenkuchen.

6.

Kartoffel-Suppe.
Karpfen in Rothwein mit Kartoffeln.
Gebratene Kalbskeule mit Spinat.
Reis-Pudding mit Hagebutten-Sauce.

7.

Suppe mit Eiergraupen.
Rinderbrust gefüllt mit Kartoffeln à la Strasbourg.
Geschmorte Ente mit Teltower Rüben und Kastanien.
Auflauf von Kaffee.

8.

Erbsen-Suppe mit Schweineohren.
Angeschlagener Hecht mit Sardellen-Sauce.
Gebratener Hammelsattel mit weißen Bohnen.
Endivien mit glacirten Hammel-Cotelетts.
Rebhühner-Braten mit Salat.
Charlotte russe mit Crême bavaroise von Nüssen.

9.

Suppe mit Schwemmklößen.
Roulettes von Kalb mit Kartoffeln und Spinat.
Gebratene Rehkeule mit Salat.
Aepfel-Schmarren.

10.

Hafergrütz-Suppe.
Gekochte Rinderzunge mit Pfeffergurken-Sauce und Kartoffeln.
Wildschweinsziemer mit Kruste und Kirschmuß.
Crême von Citronen mit Wein.

11.

Hühner-Suppe.
Hühner-Fricassee mit Semmelklößen.
Bairisch Kraut mit frischer Leberwurst.
Gebratene Schweine-Filets mit Salat.
Beignets von Aepfeln.

12.

Weißbier-Suppe.
Hamburger Rauchfleisch mit Sauerkohl und Erbsen.
Gebratene Gans mit Aepfeln und Kartoffeln.
Kalte Speise à la portugaise.

13. (Fasttag.)

Hecht-Suppe.
Ramequins.
Nudeln mit brauner Butter.
Gebratene Seezungen mit Sellerie-Salat.
Tyroler Strudel.

Gewöhnliche Mahlzeiten.

Gries-Suppe.
Gänsebraten mit Aepfeln, Kartoffeln und Rothkohl.

Bier-Suppe.
Schwarzsauer mit Gänseklein.

Suppe mit Reis.
Rindfleisch mit Nudeln und brauner Butter.

Hafergrütz-Suppe.
Pökelschweinefleisch mit Kohlrüben.

Suppe mit Einlauf.
Rindfleisch mit weißen Rüben und Kartoffeln.

Hammelfleisch-Suppe mit Graupen.
Hammelfleisch mit weißen Bohnen.

Falsche-Chocoladen-Suppe.
Aufgebratene Blutwurst mit Kartoffel-Püree.

Gewöhnliche Linsen-Suppe.
Gebratenes Suppenfleisch mit Milchhirse.

Semmel-Suppe.
Backobst und Klöße mit gekochtem magerem Speck.

Mehl-Suppe.
Schweinebraten mit Hefenklößen und gebackenen Pflaumen.

Lungen-Suppe.
Lungenmuß mit Kartoffeln.

Suppe mit Griesklößen.

Rindfleisch mit Weißkohl und Kartoffeln.

Kartoffel-Suppe.

Aepfel-Reis mit Schweine-Cotelett8.

Braunbier-Suppe.
Grünkohl mit gebratenen Kartoffeln und gekochtem Schinken.

Warmes Abendessen.

Bouillon in Tassen.
Weinschaum in Tassen.
Sardellen-Salat.
Kalbs-Fricandeaux mit gebratenen Kartoffeln.

Blumenkohl mit Cotelett8.
Zander-Filets mit Ragout.
Gebratener Puter mit Salat.
Kalte Cabinet-Speise.

Kaltes Abendessen.

Bouillon in Tassen.
Kalter Schweineschinken in Aspic.
Ganzer Lachs mit Gemüsen.
Kalte Hasen-Pastete.
Wilder Schweinskopf mit Cumberland-Sauce.

Mayonnaise von Hühnern.
Fasanenbraten (kalt oder warm) mit Salat.
Biscuit mit geschlagener Sahne.
Gelée von Rheinwein.

Gewöhnliches Abendessen.

Bier-Suppe.
Bratwurst gebraten mit Kartoffeln.

Hafergrütz-Suppe.
Blanquette von Kalb mit Bouillon-Reis.

Kartoffeln und Hering mit Salzgurken.
Aepfel-Eierkuchen.

Milch-Suppe.
Kartoffelklöße mit Speck-Sauce und kaltem Aufschnitt.

Pommersche Graupen-Suppe.

Gebratene Hechte mit Salat und Kartoffeln.

Gebratene Kartoffeln und Hachée von Braten.
Aepfelschnitte.

Aepfel-Suppe.
Saure Kartoffeln mit Sülze.

Frische Leberwurst mit Kartoffeln.
Kartoffel-Eierkuchen (Puffer).

Hagebutten-Suppe.
Gebratene Kalbsleber mit Kartoffeln.

Alphabetisches Register.



F.

G.

J.

K.

L.

Seite

S.

T.

U.

V.


WELLCOME
LIBRARY
INSTITUTE

Druck von Hermann Müller in Berlin, Adlerstr. 7.

